
PHILIPS
Pasta Maker
EN Pasta Maker Recipes
FR Recettes pour la machine à pâtes
ES Recetas de la máquina para hacer pasta


PHILIPS



Content



Contenu



Contenido



Enjoy fresh homemade pasta in 15 minutes

The Philips Pasta Maker is fully automatic and makes various types of pasta.

This recipe book is full of recipes and inspiration for pasta and noodle dishes with the Philips Pasta Maker! Making fresh pasta was complicated and involved lots of hard work, time and skill. Now you can make fresh pastas and noodles of all kinds in minutes with the Philips Pasta Maker.

This booklet covers the basics – how to make pasta and noodles from a basic dough, how to create iconic shapes, how to add color using natural dyes, and how to add extra flavor with spices and herbs. The recipe section features step by step instructions to preparing well-known pasta and noodle dishes from all over the world.

There's literally no end to different pasta shapes, colors and flavors that you can make with your Philips Pasta Maker!

The pasta recipes provided in this recipe book and user manual have been tested for success. If you experiment with or use other pasta recipes, the flour and water/egg ratios will need to be adjusted to the flour and water cup ratios included with the pasta maker. The pasta maker will not operate successfully without adjusting the new recipe accordingly.



Savourez des pâtes fraîches maison en 15 minutes

La machine à pâtes de Philips est entièrement automatique et produit plusieurs types de pâtes.

Ce livret déborde de recettes et d'inspiration pour préparer des plats de pâtes ou de nouilles avec la machine à pâtes Philips! Faire des pâtes fraîches était compliqué et exigeait beaucoup de travail, de temps et de savoir-faire. Maintenant, vous pouvez faire des pâtes et nouilles fraîches de toutes sortes en quelques minutes avec la machine à pâtes Philips.

Ce livret explique les principes de base – comment faire des pâtes et des nouilles à partir d'une pâte de base, comment créer des formes classiques, comment ajouter de la couleur avec des teintures naturelles, et comment ajouter de la saveur avec des épices et des fines herbes. La section des recettes explique, étape par étape, comment préparer des plats de pâtes et de nouilles classiques des quatre coins du monde.

Il n'y a littéralement pas de limite au nombre de formes, de couleurs et de saveurs de pâtes que vous pouvez faire avec votre machine à pâtes Philips!

Les recettes de pâtes fournies dans ce livre de recettes et dans le manuel de l'utilisateur ont été testées. Si vous faites des expériences ou utilisez d'autres recettes de pâtes, vous devrez ajuster les quantités de farine, d'eau ou d'oeufs suivant les ratios des mesures des tasses incluses avec la machine à pâtes. La machine à pâtes ne fonctionnera pas correctement si vous n'ajustez pas la nouvelle recette en conséquence.



Disfrute de una fresca pasta hecha en casa en 15 minutos

La máquina para preparar pasta de Philips es totalmente automática y puede preparar diversos tipos de pasta.

Este libro contiene muchas recetas e inspiración para preparar deliciosos platos con la máquina para preparar pasta de Philips. La preparación de pastas frescas solía ser una tarea complicada, difícil, larga y que requería de gran habilidad. Ahora, puede preparar todo tipo de pastas y fideos frescos en tan solo minutos, gracias a la máquina para preparar pastas de Philips.

Este folleto abarca los aspectos básicos: cómo preparar pasta y fideos a partir de una masa básica, crear formas, agregar color natural y añadir sabores adicionales mediante especias y hierbas. La sección de recetas incluye instrucciones paso a paso para preparar platos de pasta y fideos conocidos en todo el mundo.

Existen infinitas formas, colores y sabores diferentes de pasta que puede preparar con la máquina para preparar pastas de Philips.

Las recetas para preparar pastas proporcionadas en este libro de recetas y en el manual de usuario se han probado para obtener buenos resultados. Si prueba o utiliza otras recetas de pasta, las proporciones de harina, agua y huevos deben ajustarse a las proporciones en tazas de harina y agua que se incluyen en la máquina para preparar pasta. La máquina para preparar pasta no funcionará correctamente si la receta nueva no se adapta de manera adecuada.



Making pasta with the Pasta Maker

The Philips Pasta Maker makes delicious fresh pasta in minutes.

Ingredients

Pasta is made with flour and water or egg. For extra color and flavor, use spices, herbs, vegetable extracts and other ingredients.
Each recipe has a suggested pasta dough, although there are many different kinds of dough, so feel free to try other kinds.

How to operate the Pasta Maker

Step by step operation

A Open lid and add flour. Close lid.
B Turn on appliance. Select program 1 or 2 * and press start.
C Slowly pour liquid into opening on lid.
D Pasta will appear after approximately 3 minutes.

Cut pasta to preferred size.

* Use program 1 for 1 cup of flour, program 2 for 2 cups (one cup = 250 g of flour).

The Pasta Maker has two programs:

Program 1 makes ~300 g (10.5 oz) ** of fresh noodles. This is sufficient as a main meal for 1-2 people, or as a side dish for 3-4 people.
Program 2 makes ~600 g ** (21 oz) of fresh noodles. This is sufficient as a main meal for 3-4 people, or as a side dish 8-10 people.

** The amount of ~300 / ~600 gram can slightly differ

Cooking times depend on the shape of the pasta. Thin pasta requires 4-5 minutes, thick pasta 6-8 minutes.

This book uses the following abbreviations:

kg = kilogram	g = gram	l = liter	
ml = milliliter	tbsp = tablespoon	tsp = teaspoon	
c = cup	lb = pound	oz = ounce	in = inch

Storage

Fresh-made pasta will keep in the fridge for a few days. Sprinkle them with a little flour to prevent sticking. For best results, partially cook pasta before storage and complete the cooking when required. Pasta will freeze. Dry pasta by hanging on a wire or pasta rack in a dry place.



L'utilisation de la machine à pâtes

La machine à pâtes Philips produit de délicieuses pâtes fraîches en quelques minutes.

Ingrédients

Les pâtes sont faites avec de la farine et de l'eau ou des œufs. Pour plus de couleur et de saveur, vous pouvez ajouter des épices, des fines herbes, des extraits végétaux et autres ingrédients. Chaque recette suggère une préparation particulière, mais il existe toutes sortes de mélanges pour les pâtes alimentaires, n'hésitez donc pas à essayer d'autres préparations.

Comment utiliser la machine à pâtes

Le fonctionnement étape par étape

A Ouvrez le couvercle et ajoutez la farine. Fermez le couvercle.
B Allumez l'appareil. Sélectionnez le programme 1 ou 2 * et appuyez sur le bouton de démarrage.
C Versez lentement le liquide dans l'ouverture aménagée dans le couvercle.
D Les pâtes apparaissent après environ 3 minutes.

Coupez les pâtes à la longueur désirée.

* Utilisez le programme 1 pour 1 tasse de farine et le programme 2 pour 2 tasses (une tasse = 250 g de farine).

La machine à pâtes a deux programmes :

Le programme 1 produit ~300 g (10.5 oz) ** de pâtes fraîches. Cette quantité est suffisante pour un plat principal pour 1 à 2 personnes, ou comme plat d'accompagnement pour 3 à 4 personnes.
Le programme 2 produit ~600 g ** (21 oz) de pâtes fraîches. Cette quantité est suffisante pour un plat principal pour 3 à 4 personnes, ou comme plat d'accompagnement pour 8 à 10 personnes.

** La quantité de ~300 ou ~600 grammes peut varier légèrement

Le temps de cuisson dépend de la forme des pâtes. Les pâtes minces requièrent de 4 à 5 minutes, les pâtes épaisses de 6 à 8 minutes.

Ce livret utilise les abréviations suivantes :

kg = kilogramme	g = gramme	L = litre
ml = millilitre	c. à soupe = cuillerée à soupe	
t = tasse	c. à thé = cuillerée à thé	
lb = livre	oz = once	po = pouce

Conservation

Les pâtes fraîches se conservent au réfrigérateur pendant quelques jours. Saupoudrez-les d'un peu de farine pour éviter qu'elles collent ensemble. Pour de meilleurs résultats, faites partiellement cuire les pâtes avant de les entreposer et terminez la cuisson au moment requis.
Les pâtes se congèlent bien. Faites sécher les pâtes en les accrochant sur un fil de fer ou sur un séchoir à pâtes dans un endroit sec.



Cómo preparar pasta con la máquina para preparar pasta

La máquina para preparar pasta de Philips prepara pastas deliciosas en cuestión de minutos.

Ingredientes

La pasta se prepara con harina y agua o huevos. Para agregar color y sabores adicionales, utilice especias, hierbas, extractos vegetales u otros ingredientes. Cada receta incluye una masa de pasta sugerida; sin embargo, existen muchos tipos diferentes de masa, por lo que puede experimentar con los que desee.

Cómo utilizar la máquina para preparar pastas

Operación paso a paso

A Abra la tapa y agregue harina. Cierre la tapa.
B Encienda el artefacto. Seleccione el programa 1 o 2 * y presione Start (iniciar).
C Vierta lentamente el líquido en la abertura de la tapa.
D La pasta aparecerá tras aproximadamente 3 minutos.

Corte la pasta en el tamaño que desee.

* Utilice el programa 1 para 1 taza de harina y el programa 2 para 2 tazas (una taza = 250 g de harina).

La máquina para preparar pasta tiene dos programas:

El programa 1 prepara ~300 g (10.5 oz) ** de pasta fresca. Esto es suficiente para un plato principal para 1 a 2 personas, o bien, para un acompañamiento para 3 a 4 personas.
El programa 2 ~600 g ** (21 oz) de pasta fresca. Esto es suficiente para un plato principal para 3 a 4 personas, o bien, para un acompañamiento para 8 a 10 personas.

** La cantidad de ~300 o ~600 gramos puede variar levemente

Los tiempos de cocción dependen de la forma de la pasta. Las pastas delgadas requieren de 4 a 5 minutos, mientras que las gruesas, de 6 a 8 minutos.

Este libro utiliza las siguientes abreviaciones:

kg = kilogramo	g = gramo	l = litro	
ml = mililitro	cda = cucharada	t = taza	
cdta = cucharadita	lb = libra	oz = onza	pulg = pulgada

Almacenamiento

La pasta fresca se conservará en el refrigerador durante pocos días. Espolvoréela con un poco de harina para impedir que se pegue.
Para obtener los mejores resultados, cocine levemente la pasta antes de guardarla y termine la cocción cuando sea necesario.
La pasta puede congelarse. Para secar la pasta, cuélguela en un alambre o secador de pastas en un lugar seco.











Shaping discs and pasta shapes

Different pasta shapes
The pasta shaping discs attach to the Pasta Maker and create the unique pasta shapes. In each country the Pasta Maker shaping discs included in the package can differ. The recipes suggest a specific shape and disc to use, but other shapes are also possible to make the recipe.
The pasta maker comes with a penne, spaghetti, fettuccine, and lasagna/dumpling shaping disc which can be used for any recipe included in this book. For information regarding other available shaping discs, visit www.philips.com.ar.



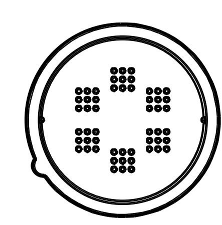
Disques à façonner et formes de pâtes

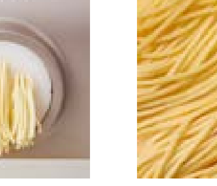
Pâtes de formes diverses
Les disques à façonner se fixent à la machine à pâtes pour créer les différentes formes de pâtes. Les disques à façonner inclus avec la machine à pâtes peuvent différer d'un pays à l'autre. Les recettes suggèrent une forme précise et un disque approprié, mais il est toujours possible d'utiliser une autre forme pour faire la recette.
La machine à pâtes comprend des disques pour former des pennes, des spaghettis, des fettuccines et des lasagnes/dumpling qui peuvent être utilisés pour chaque recette incluse dans ce livre. Pour en savoir plus sur les autres disques disponibles, visitez le site www.philips.com.ar.

ES

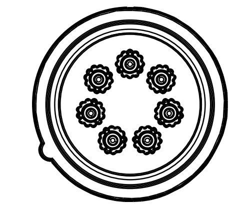
Discos de moldeado y moldes para pasta

Formas de pastas diferentes
Los discos de moldeado para pastas se conectan a la máquina para preparar pasta y crean formas únicas. Puede que los discos de moldeados incluidos con la máquina varíen según el país. Las recetas sugieren el uso de un disco y forma determinados, pero también es posible utilizar otros.
La máquina para preparar pasta cuenta con un disco de moldeado para lasaña/albóndigas, fettuccine, spaguetti y penne, que se puede utilizar en cualquier receta incluida en este libro. Para obtener más información acerca de otros discos de moldeado disponibles, visite www.philips.com.ar



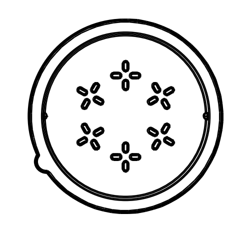



Spaghetti



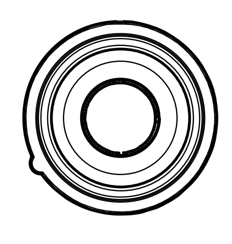



Penne






Fettuccine





Lasagna/dumpling
Lasagne/dumpling
Lasaña/albóndigas



EN

Ingredients and doughs

Flour, water and egg

You may use any type of wheat flour with the Pasta Maker, or white bread flour.

For best results, we recommend a mix of durum semolina and all-purpose flour (type 405).

So-called strong flour types like these are ideal because they contain more protein, which produces better pasta consistency. Strong flour types can be used with or without egg.

Fine soft flour (type 00) contains less protein and so we recommend adding eggs.
You may use spelt, whole wheat or buckwheat to make soba.

This table shows the basic dough types used in the recipes in this book.

Always measure the quantities of flour and liquid carefully, as the kind of flour or eggs you use affects the volume and therefore the ratio of solids versus liquids.

The flour cup included with the pasta maker is not a standard 8 oz measuring cup and should not be used as such. The flour cup holds ~ 250g (~ $1\frac{2}{3}$ standard cup measure) of flour.



FR

Ingrédients et préparation

Farine, eau et œuf

Vous pouvez utiliser n'importe quel type de farine de blé avec la machine à pâtes, ou de la farine à pain blanc.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons un mélange de semoule de blé dur et de farine tout usage (type 405).

Les farines soi-disant dures sont idéales parce qu'elles contiennent plus de protéines, ce qui donne une meilleure consistance aux pâtes.
Les farines dures peuvent être utilisées avec ou sans œuf.

Les farines de blé tendres (de type 00) contiennent moins de protéines, il est donc recommandé de leur ajouter de l'œuf.
Vous pouvez utiliser de la farine d'épeautre, de blé entier ou de sarrasin pour faire des nouilles soba.

Ce tableau table montre les différents types de pâtes utilisés pour les recettes de ce livret.

Mesurez toujours avec soin les quantités de farine et de liquide, car le type de farine ou d'œufs utilisés ont un effet sur le volume et donc sur la proportion entre solides et liquides.

La tasse à mesurer la farine comprise avec la machine à pâtes n'est pas une tasse standard de 8 oz et ne devrait pas être utilisée comme telle. Cette tasse contient environ 250 g (environ $1\frac{2}{3}$ de tasse standard) de farine.

ES

Ingredientes y masas

Harina, agua y huevos

Puede utilizar cualquier tipo de harina de trigo o para pan blanco con la máquina para preparar pasta.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda una mezcla de sémola de trigo duro y harina multiuso (tipo 405).

El tipo de harina fuerte como esta es ideal, pues contiene más proteínas, las que otorgan una mejor consistencia a la pasta. La harina fuerte puede utilizarse con o sin huevos.

La harina de tipo suave y fina (tipo 00) contiene menos proteínas, por lo que se recomienda agregar huevos.
Puede usar espelta, trigo integral o trigo sarraceno para preparar los soba.

La tabla a continuación muestra los tipos básicos de masa que se utilizan en las recetas de este libro.

Mida siempre las cantidades de harina y líquido cuidadosamente, pues el tipo de harina y el uso de huevos influyen en el volumen y, por lo tanto, la relación entre sólidos y líquidos.

La taza de harina incluida en la máquina para preparar pasta no es una taza estándar de 8 oz, por lo tanto, no debe ocuparse como tal.
La taza de harina contiene aproximadamente 250 g ($1\frac{2}{3}$ de taza estándar) de harina.

EN **Wheat pasta**
Flour 250 g all purpose flour
Fluid 95 g: 1 egg + water
Noodle quantity ~300 g

FR **Pâtes au blé**
Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles ~300 g

ES **Pasta de trigo**
Harina 250 g de harina multiuso
Líquido 95 g: 1 huevo y agua
Cantidad de fideos ~300 g

EN **Wheat noodle**
Flour 250 g all purpose flour
Fluid 90 g water
Noodle quantity ~300 g

FR **Nouilles au blé**
Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 90 g d'eau
Quantité de nouilles ~300 g

ES **Fideos de trigo**
Harina 250 g de harina multiuso
Líquido 90 g de agua
Cantidad de fideos~300 g

EN **Durum pasta**
Flour 200 g semolina
50 g all purpose flour
Fluid 95 g: 1 egg + water
Noodle quantity ~300 g

FR **Pâtes à la semoule de blé**
Farine 200 g de semoule de blé
50 g de farine tout usage
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles ~300 g

ES **Pasta de trigo duro**
Harina 200 g de sémol
50 g de harina multiuso
Líquido 95 g: 1 huevo y agua
Cantidad de fideos ~300 g

EN **Durum noodle**
Flour 200 g semolina /
50 g all purpose flour
Fluid 90 g water
Noodle quantity ~300 g

FR **Nouilles à la semoule de blé**
Farine 200 g de semoule de blé
50 g de farine tout usage
Liquide 90 g d'eau
Quantité de nouilles ~300 g

ES **Fideos de trigo duro**
Harina 200 g de sémola
50 g de harina multiuso
Líquido 90 g de agua
Cantidad de fideos ~300 g

EN **Ramen**
Flour 250 g bread flour / 3 g salt
Fluid 90 g water
Noodle quantity ~300 g

FR **Nouilles ramen**
Farine 250 g de farine à pain
3 g de sel
Liquide 90 g d'eau
Quantité de nouilles ~300 g

ES **Ramen**
Harina 250 g de harina para pan blanco
3 g de sal
Líquido 90 g de agua
Cantidad de fideos ~300 g

EN **Udon**
Flour 250 g all purpose flour
Fluid 90 g water
Noodle quantity ~300 g

FR **Nouilles udon**
Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 90 g d'eau
Quantité de nouilles ~300 g

ES **Udon**
Harina 250 g de harina multiuso
Líquido 90 g de agua
Cantidad de fideos ~300 g

EN **Dumpling sheet**
Flour 250 g all purpose flour
Fluid 95 g water
Noodle quantity ~300 g

FR **Pâte à raviolis chinois**
Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g d'eau
Quantité de nouilles ~300 g

ES **Hoja para masas rellenas**
Harina 250 g de harina multiuso
Líquido 95 g de agua
Cantidad de fideos ~300 g

EN **Whole wheat pasta / noodles**
Flour 250 g whole wheat flour
Fluid 95 g: 1 egg + water
Noodle quantity ~300 g

FR **Pâtes ou nouilles de blé entier**
Farine 250 g de farine de blé entier
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles ~300 g

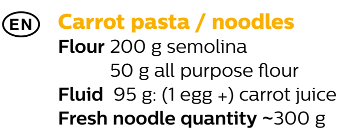
ES **Pasta / fideos integrales**
Harina 250 g de harina integral
Líquido 95 g: 1 huevo y agua
Cantidad de fideos ~300 g

EN **Spelt pasta / noodles**
Flour 250 g spelt flour
Fluid 95 g: 1 egg + water
Noodle quantity ~300 g

FR **Pâtes ou nouilles à l'épeautre**
Farine 250 g de farine d'épeautre
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles ~300 g

ES **Pasta / fideos de espelta**
Harina 250 g de harina de espelta
Líquido 95 g: 1 huevo y agua
Cantidad de fideos ~300 g





EN **Carrot pasta / noodles**
Flour 200 g semolina
50 g all purpose flour
Fluid 95 g: (1 egg +) carrot juice
Fresh noodle quantity ~300 g



FR **Pâtes ou nouilles au carottes**
Farine 200 g de semoule de blé
50 g de farine tout usage
Liquide 95 g : (1 œuf +) jus de carottes
Quantité de nouilles fraîches ~300 g



ES **Pasta / fideos de zanahoria**
Harina 200 g de sémola
50 g de harina multiuso
Líquido 95 g: (1 huevo y) jugo de zanahoria
Cantidad de fideos frescos ~300 g



EN **Tomato pasta / noodles**
Flour 250 g all purpose flour
Fluid 95 g (1 egg +) water
1 tbsp tomato puree
Fresh noodle quantity ~300 g

FR **Pâtes ou nouilles aux tomates**
Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g (1 œuf +) eau
1 c. à soupe purée de tomates
Quantité de nouilles fraîches ~300 g

ES **Pasta / fideos de tomate**
Harina 250 g de harina multiuso
Líquido 95 g (1 huevo y) agua
1 cda. de puré de tomate
Cantidad de fideos frescos ~300 g



EN **Soba**
Flour 170 g buckwheat flour
80 g all purpose flour
Fluid 95 g: 1 egg + water
Fresh noodle quantity ~300 g

FR **Nouilles soba**
Farine 170 g de farine de sarrasin
80 g de farine tout usage
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles fraîches ~300 g

ES **Soba**
Harina 170 g de harina de trigo sarraceno
80 g de harina multiuso
Líquido 95 g: 1 huevo y agua
Cantidad de fideos frescos ~300 g



EN **Beet pasta / noodles**
Flour 250 g all purpose flour
Fluid 95 g: (1 egg +) beet juice
Fresh noodle quantity ~300 g

FR **Pâtes ou nouilles à la betterave**
Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g : (1 œuf +) jus de betteraves
Quantité de nouilles fraîches ~300 g

ES **Pasta / fideos de remolacha**
Harina 250 g de harina multiuso
Líquido 95 g: (1 huevo y) jugo de remolacha
Cantidad de fideos frescos ~300 g



EN **Spinach lasagna / dumpling / wonton**
Flour 250 g all purpose flour
Fluid 95 g: (1 egg +) spinach juice
Fresh noodle quantity ~300 g

FR **Lasagne aux épinards / raviolis chinois / won ton**
Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g : (1 œuf +) jus d' épinards
Quantité de nouilles fraîches ~300 g

ES **Lasaña / masa rellena / wantán de espinaca**
Harina 250 g de harina multiuso
Líquido 95 g: (1 huevo y) jugo de espinaca
Cantidad de fideos frescos ~300 g



EN **Fennel & pepper pasta/noodle**
Flour 250 g wheat flour, ½ tbsp ground fennel,
½ tbsp ground black pepper
Fluid 95 g: 1 egg + water
Fresh noodle quantity ~300 g

FR **Pâtes ou nouilles au fenouil et poivre**
Farine 250 g de farine de blé, ½ c. à soupe de graines de fenouil moulues, ½ c. à soupe de poivre noir moulu
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles fraîches ~300 g

ES **Pasta / fideos de hinojo y pimienta**
Harina 250 g de harina de trigo, ½ cda. de hinojo en polvo, ½ cda. de pimienta negra en polvo
Líquido 95 g: 1 huevo y agua
Cantidad de fideos frescos ~300 g



EN **Pasta nero**
Flour 200 g semolina / 50 g all purpose flour
Fluid 95 g: 1 egg + 1 tsp squid ink + water
Fresh noodle quantity ~300 g

FR **Pasta nero**
Farine 200 g de semoule de blé
50 g de farine tout usage
Liquide 95 g : 1 œuf + 1 c. à thé d'encre de calmar + eau
Quantité de nouilles fraîches ~300 g

ES **Pasta nero**
Harina 200 g de sémola / 50 g de harina multiuso
Líquido 95 g: 1 huevo, 1 cdta. de tinta de calamar y agua
Cantidad de fideos frescos ~300 g



EN **Herb pasta / noodle**
Flour 250 g bread flour
1 tbsp finely chopped terragon
Fluid 95 g: (1 egg +) water
Fresh noodle quantity ~300 g

FR **Pâtes ou nouilles aux fines herbes**
Farine 250 g farine de blé
1 c. à soupe d'estragon finement haché
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles fraîches ~300 g

ES **Pasta / fideos de hierbas**
Harina 250 g de harina para pan
1 cda. de estragón picado finamente
Líquido 95 g: (1 huevo y) agua
Cantidad de fideos frescos ~300 g



EN **Curried noodles**
Flour 250 g all purpose / semolina flour
5 g curry powder
Fluid 90 g water
Fresh noodle quantity ~300 g

FR **Nouilles au cari**
Farine 250 g de farine tout usage semoule de blé / 5 g de poudre de cari
Liquide 90 g d'eau
Quantité de nouilles fraîches ~300 g

ES **Fideos al curry**
Harina 250 g de harina multiuso o sémola
5 g de curry en polvo
Líquido 90 g de agua
Cantidad de fideos frescos ~300 g





Spaghetti with tomato sauce

Fresh pasta
~ 300 g (10.5 oz) durum spaghetti

Tomato sauce
olive oil
1 small onion, chopped
2 stalks celery, chopped
1 carrot (100 g / 3½ oz), chopped
2 sprigs rosemary leaves, chopped
2 cloves garlic, finely chopped
30 g (1 tbsp + 2 tsp) tomato puree
2 tbsp balsamic vinegar
optional: 100 ml (3½ oz) red wine
250 ml (1 c) sieved tomato sauce
½ tsp chicken or vegetable stock powder
ground black pepper, to taste

Topping
Parmesan cheese, grated
optional: fresh basil, chopped

Preparation
1 Bring a large pan of salted water to a boil.
2 In a skillet add some oil. Add the onion, celery, and carrot, and fry on a medium heat for 5 minutes or until the onion is transparent. Add the tomato puree, stock powder and rosemary.
3 Deglaze with balsamic vinegar and wine or cooking water.
4 Add the sieved tomato sauce and simmer for 10 minutes until thickened.
5 Cook the pasta for 5-6 minutes. Drain and portion on plates. Add a generous serving of the sauce and sprinkle with basil and cheese.

Also try the Bolognese sauce from the lasagna recipe.



Spaghetti à la sauce tomate

Des pâtes fraîches
~ 300 g (10.5 oz) de spaghetti à la semoule de blé dur

Sauce tomate
huile d'olive
1 petit oignon, haché
2 branches de céleri, hachées
1 carotte (100 g / 3 ½ oz), hachée
2 brins de romarin, hachés
2 gousses d'ail, hachées finement
30 g (1 c. à soupe + 2 c. à thé) de purée de tomates
2 c. à soupe de vinaigre balsamique
facultatif : 100 ml (3 ½ oz) de vin rouge
250 ml (1 tasse) de purée de tomates
½ c. à thé de bouillon de poulet ou de légumes en poudre
poivre noir moulu, au goût

Garniture
fromage parmesan, râpé
facultatif : basilic frais, haché

Préparation
1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2 Verser de l'huile dans une poêle à frire. Ajouter l'oignon, le céleri et la carotte, et faire revenir à feu moyen pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon devienne transparent. Ajouter la purée de tomates, le bouillon en poudre et le romarin.
3 Déglacer au vinaigre balsamique et au vin ou à l'eau de cuisson.
4 Ajouter la purée de tomates et laisser mijoter pendant 10 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi.
5 Cuire les pâtes pendant 5 à 6 minutes. Égoutter et répartir dans les assiettes. Ajouter une généreuse portion de sauce et saupoudrer de basilic et de fromage parmesan.

Essayer aussi la sauce à la bolognaise incluse dans la recette de lasagne.



Spaghetti con salsa de tomate

Pasta fresca
~ 300 g (10.5 oz) de spaghetti de trigo duro

Salsa de tomate
aceite de oliva
1 cebolla pequeña y picada
2 tallos de apio picados
1 zanahoria (100 g / 3½ oz) picada
2 ramitas picadas de romero
2 dientes de ajo picados finamente
30 g (1 cda. y 2 cdtas.) de puré de tomate
2 cdas. de vinagre
opcional: 100 ml (3½ oz) de vino tinto
250 ml (1 taza) de salsa de tomate cernida
½ cdta. de caldo de pollo o verduras en polvo
pimienta negra en polvo a gusto

Aderezo
queso parmesano rallado
opcional: albahaca fresca picada

Preparación
1 Hierva una olla grande de agua con sal.
2 Agregue un poco de aceite a una sartén. Agregue la cebolla, el apio y la zanahoria, y fríalos a fuego medio durante 5 minutos o hasta que la cebolla se vuelva transparente. Agregue el puré de tomate, el caldo en polvo y el romero.
3 Desglase con vinagre y vino o agua de cocción.
4 Agregue la salsa de tomate cernida y hierva a fuego lento durante 10 minutos hasta que espese.
5 Cocine la pasta durante 5 a 6 minutos. Escurra y sirva las porciones en platos. Agregue abundante salsa y espolvoree la albahaca y el queso.

Además, intente agregar la salsa boloñesa de la receta de lasaña.



Spaghetti alla carbonara

Fresh pasta
~ 300 g (10.5 oz) durum spaghetti

Carbonara Sauce
100 g (3½ oz) pancetta or bacon | small cubes
4 egg yolks
200 ml (7 oz) cream
1 red pepper, finely chopped
fresh thyme
Parmesan cheese, grated

Topping
fresh curly parsley, chopped
Parmesan cheese, grated
ground black pepper, to taste

Preparation
1 Bring a large pot of salted water to a boil.
2 Meanwhile, mix the egg yolks, cream and grated cheese and set aside.
3 Fry the pancetta and red pepper in a large skillet for 5 minutes. Lower the heat and add thyme.
4 Cook the pasta, drain but keep part of the cooking water.
5 Quickly add the warm pasta to the skillet, add the egg yolk mixture and 3 tablespoons of cooking water, and toss well. The sauce should be creamy.
6 Add topping and serve immediately.



Spaghetti à la carbonara

Des pâtes fraîches
~ 300 g (10.5 oz) de spaghetti à la semoule de blé dur

Sauce carbonara
100 g (3½ oz) de pancetta ou de bacon en petits cubes
4 jaunes d'œufs
200 ml (7 oz) de crème
1 poivron rouge, haché finement
thym frais
fromage parmesan, râpé

Garniture
persil frisé frais, haché
fromage parmesan, râpé
poivre noir moulu, au goût

Préparation
1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2 Entretemps, mélanger les jaunes d'œufs, la crème et le fromage râpé et réserver.
3 Faire frire la pancetta et le poivron rouge dans une grande poêle pendant 5 minutes. Baisser le feu et ajouter le thym.
4 Cuire les pâtes et les égoutter, en conservant une partie de l'eau de cuisson.
5 Verser rapidement les pâtes chaudes à la poêle, ajouter la préparation aux jaunes d'œufs et 3 cuillères à soupe d'eau de cuisson, et bien remuer. La sauce devrait être crémeuse.
6 Ajouter la garniture et servir immédiatement.



Spaghetti a la carbonara

Pasta fresca
~ 300 g (10.5 oz) de spaghetti de trigo duro

Salsa carbonara
100 g (3½ oz) de tocino o panceta en cubos pequeños
4 yemas de huevo
200 ml (7 oz) de crema
1 pimiento rojo picado finamente
tomillo fresco
queso parmesano rallado

Aderezo
perejil rizado fresco picado
queso parmesano rallado
pimienta negra en polvo a gusto

Preparación
1 Hierva una olla grande de agua con sal.
2 Mientras tanto, mezcle las yemas de huevo, la crema y el queso rallado y guarde la mezcla.
3 Fría la panceta y el pimiento rojo en una sartén grande durante 5 minutos. Baje la temperatura y agregue el tomillo.
4 Cocine la pasta y escurra, pero no elimine toda el agua de cocción.
5 Coloque rápidamente la pasta caliente a la sartén, agregue la mezcla de yema de huevo y 3 cucharadas de agua de cocción. Revuelva bien. La salsa debe ser cremosa.
6 Añada los aderezos y sirva inmediatamente.



Lasagna alla Bolognese

Fresh pasta

~ 600 g (21 oz) lasagna sheets (spinach)

Bolognese sauce

olive oil
1 onion, finely chopped
2 stalks celery, finely chopped in cubes
2 carrots, finely chopped in cubes
1 red pepper, finely chopped in cubes
100 g (3½ oz) pancetta, chopped
500 g (1 lb) ground beef
50 g (3½ tbsp) tomato puree
250 g (9 oz) sieved tomatoes
250 ml (1 c) beef stock

Béchamel sauce

50g (3½ tbsp) butter
60 g (¼ c) flour
1 L (4¼ c) milk
250 g (2 c) Parmesan cheese, grated

Preparation

1 For the Bolognese; in a skillet fry the pancetta, onion, celery and carrot on low heat for 10 minutes. Add the meat. When brown, add tomato puree, sauce and stock. Leave to simmer.
2 For the Béchamel sauce,melt the butter slowly, spooning flour until a dough - roux - appears. Cook the roux for 2 minutes on low heat. Add milk gradually, stirring constantly with a whisk. The sauce thickens.
3 For the lasagna, start with a thin layer of Bolognese, then make 4 or 5 layers in the following order: Pasta, Bolognese, Béchamel, cheese.
4 Bake in oven for about 40 minutes on 180°C (350°F).

The meat can be replaced with fried eggplant and red bell pepper.



Lasagne à la bolognaise

Des pâtes fraîches

~ 600 g (21 oz) de feuilles de lasagne (aux épinards)

Sauce bolognaise

huile d'olive
1 oignon, haché finement
2 branches de céleri, haché finement en cubes
2 carottes, hachées finement en cubes
1 poivron rouge, haché finement en cubes
100 g (3 ½ oz) de pancetta, hachée
500 g (1 lb) de bœuf haché
50 g (3 ½ c. à soupe) de pâte de tomates
250 g (9 oz) de purée de tomates
250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf

Sauce béchamelle

50 g (3 ½ c. à soupe) de beurre
60 g (¼ tasse) de farine
1 L (4 ¼ tasse) de lait
250 g (2 tasses) de fromage parmesan, râpé

Préparation

1 Pour la sauce bolognaise, faire revenir la pancetta, l'oignon, le céleri et les carottes à la poêle à feu doux pendant 10 minutes. Ajouter la viande. Quand la viande a bruni, ajouter la pâte de tomates, la purée de tomates et le bouillon. Laisser mijoter.
2 Pour la sauce béchamelle, faire fondre le beurre à feu doux et y incorporer la farine par cuillerée jusqu'à ce qu'une pâte – le roux – se forme. Cuire le roux pendant 2 minutes à feu doux. Ajouter le lait graduellement en remuant constamment au fouet. La sauce épaissit.
3 Pour la lasagne, commencer par une mince couche de sauce bolognaise, puis créer 4 ou 5 couches dans l'ordre suivant : feuille de pâte, sauce bolognaise, béchamelle, fromage.
4 Cuire au four pendant environ 40 minutes à 180° C (350° F).

Vous pouvez remplacer la viande par de l'aubergine et des poivrons rouges grillés.



Lasaña boloñesa

Pasta fresca

~ 600 g (21 oz) de hojas de lasaña (espinaca)

Salsa boloñesa

aceite de oliva
1 cebolla picada finamente
2 tallos de apio picados finamente en cubos
2 zanahorias picadas finamente en cubos
1 pimiento rojo picado finamente en cubos
100 g (3½ oz) de panceta picada
500 g (1 lb) de carne molida
50 g (3½ cdtas.) de puré de tomate
250 g (9 oz) de tomates cernidos
250 ml (1 taza) de caldo de carne

Salsa béchamel

50 g (3½ cdas.) de mantequilla
60 g (¼ de taza) de harina
1 litro (4¼ tazas) de leche
250 g (2 tazas) de queso parmesano rallado

Preparación

1 Para la salsa boloñesa, fría la panceta, la cebolla, el apio y la zanahoria en una sartén a fuego bajo durante 10 minutos. Agregue la carne. Una vez que se dore, agregue el puré de tomate, la salsa y el caldo. Cocine a fuego lento.
2 Para la salsa béchamel, derrita lentamente la mantequilla hasta que se forme una pasta suave. Cocine la pasta durante 2 minutos a fuego bajo. Agregue la leche poco a poco y mientras revuelve constantemente. La salsa espesará.
3 Para la lasaña, comience con una capa fina de salsa boloñesa. A continuación, disponga 4 o 5 capas en el orden siguiente: Pasta, salsa boloñesa, salsa béchamel, queso.
4 Hornee durante aproximadamente 40 minutos a 180 ºC (350 ºF).

Es posible reemplazar la carne con berenjenas fritas y pimientos rojos.



Pasta primavera

Fresh pasta:
~ 300 g (10.5 oz) herb pappardelle

Primavera ingredients
100 g (3½ oz) fresh peas (or frozen)
100 g (3½ oz) green asparagus
2 garlic cloves
spring onions, chopped
100 g (3½ oz) ricotta cheese
optional: cooked chicken breasts

Sauce
lemon juice
extra virgin olive oil

Topping
Parmesan cheese, grated
pine nuts, roasted
ground black pepper, to taste
zest of lemon, to taste, grated

Preparation
1 Bring a large pan of salted water to a boil.
2 Blanch the peas and asparagus, for 3 minutes. Cook, drain and cool under cold water and set aside.
3 Boil the pasta in the same water. Meanwhile, in a skillet, add olive oil, and whole garlic cloves for a few minutes, add the blanched vegetables, spring onion and fry on low heat for about 5 minutes. Remove the garlic.
4 When the pasta is ready, drain and add to the vegetables with half of the ricotta and stir.
5 Serve with the remaining ricotta and season to taste with the topping.



Pâtes primavera

Des pâtes fraîches:
~ 300 g (10.5 oz) de pappardelle aux fines herbes

Ingrédients de la sauce primavera
100 g (3½ oz) de petits pois frais (ou surgelés)
100 g (3½ oz) d'asperges vertes
2 gousses d'ail
oignons verts, hachés
100 g (3½ oz) de fromage ricotta
facultatif : poitrines de poulet cuites

Sauce
jus de citron
huile d'olive extra vierge

Garniture
fromage parmesan, râpé
noix de pin, grillées
poivre noir moulu, au goût
zeste de citron au goût, râpé

Préparation
1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2 Faire blanchir les petits pois et les asperges pendant 3 minutes. Les cuire, les égoutter et les refroidir à l'eau froide, puis les réserver.
3 Faire bouillir les pâtes dans la même eau. Entretemps, verser l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les gousses d'ail entières pendant quelques minutes; ajouter les légumes blanchis et les oignons verts et faire revenir à feu doux pendant environ 5 minutes. Enlever l'ail.
4 Quand les pâtes sont prêtes, les égoutter et les ajouter aux légumes avec la moitié du fromage ricotta, puis remuer.
5 Servir avec le reste de ricotta et assaisonner au goût avec la garniture.



Pasta primavera

Pasta fresca:
~ 300 g (10.5 oz) de pappardelle de hierbas

Ingredientes
100 g (3½ oz) de arvejas frescas (o congeladas)
100 g (3½ oz) de espárragos verdes
2 dientes de ajo
cebollines picados
100 g (3½ oz) de queso ricotta
opcional: pechuga de pollo cocida

Salsa
jugo de limón
aceite de oliva extravirgen

Aderezo
queso parmesano rallado
piñones tostados
pimienta negra en polvo a gusto
ralladura de limón a gusto

Preparación
1 Hierva una olla grande de agua con sal.
2 Escalde las arvejas y los espárragos durante 3 minutos. Cocine, drene y enfríe bajo el chorro del agua, y guarde para más tarde.
3 Cocine la pasta en la misma agua. Mientras tanto, agregue aceite de oliva, los dientes de ajo enteros, las verduras escaldadas y el cebollín en una sartén, y fría a fuego bajo durante aproximadamente 5 minutos. Retire el ajo.
4 Cuando la pasta esté lista, escurra y agréguela a las verduras junto a la mitad de la ricotta. Revuelva.
5 Sirva con el resto de la ricotta y aliñe a gusto con el aderezo.





Miso ramen

Fresh pasta
~ 300 g (10.5 oz) ramen

For the soup
800 ml (3 ⅓ c) water
2 teaspoon dashi granules
3-4 tablespoons white miso paste
light soy sauce to taste
optional: 2 teaspoons chili oil

For the garnish
1 hard-boiled egg
100 g (3 ½ oz) corn kernels, can
1 narutomaki (Japanese fish cake)
1 stalk scallion, finely chopped
roasted seaweed, sliced in strips

Preparation

1. Bring a large pot of salted water to a boil.
2. Meanwhile, boil the 800 ml of water in another pan, add the dashi and simmer for a few minutes. Stir in the miso paste. Add the light soy sauce and, if you wish, the chili oil to taste.
3. Cook the ramen noodles. Cool shortly under cold running water to stop the cooking process, drain and portion in the serving bowls.
4. Top with half a hard-boiled egg, narutomaki, corn kernels and chopped scallion. Pour the miso soup into the bowl and add the roasted seaweed. Serve immediately.

Try topping with sliced cooked pork, dried fish flakes or slices of salmon.



Soupe miso aux nouilles ramen

Des pâtes fraîches
~ 300 g (10.5 oz) de nouilles ramen

Pour la soupe
800 ml (3 ⅓ tasses) d'eau
2 c. à thé de granules de dashi
3 à 4 c. à soupe de pâte de miso blanc
sauce soya légère au goût
facultatif : 2 c. à thé d'huile de chili

Pour la garniture
1 œuf dur
100 g (3 ½ oz) de grains de maïs, en conserve
1 narutomaki (gâteau de poisson japonais)
1 tige d'oignon vert, hachée finement
algues grillées, tranchées en minces bandes

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Entretemps, faire bouillir les 800 ml d'eau dans un autre chaudron, ajouter le dashi et laisser mijoter quelques minutes. Incorporer la pâte de miso. Ajouter la sauce soya légère et, si désiré, l'huile de chili au goût.
3. Cuire les nouilles ramen. Les refroidir brièvement à l'eau froide courante pour arrêter la cuisson, les égoutter et les répartir dans les bols de service.
4. Garnir d'un demi œuf dur, de tranches de narutomaki, de grains de maïs et d'oignons verts hachés. Verser la soupe miso dans le bol et ajouter les algues grillées. Servir immédiatement.

Essayer de garnir de tranches de porc cuit, de flocons de poisson séché ou de tranches de saumon.



Ramen de miso

Pasta fresca
~ 300 g (10.5 oz) de ramen

Para la sopa
800 ml (3⅓ tazas) de agua
2 cdas. de gránulos de dashi
3 a 4 cucharadas de pasta de miso blanco
salsa de soya suave a gusto
opcional: 2 cucharaditas de aceite picante

Para el adorno
1 huevo duro
100 g (3½ oz) de granos de maíz en lata
1 narutomaki (pasta de pescado japonés)
1 tallo de chalota picado finamente
alga marina asada y cortada en tiras

Preparación

1. Hierva una olla grande de agua con sal.
2. Mientras tanto, hierva los 800 ml de agua en otra olla, agregue el dashi y cocine a fuego lento durante unos minutos. Agregue la pasta de miso y revuelva. Agregue la salsa de soya suave y, si lo desea, aceite picante a gusto.
3. Cocine los fideos de ramen. Enfríelos brevemente bajo el chorro del agua para detener el proceso de cocción, escurra y sirva en cuencos.
4. Adorne con medio huevo duro, el narutomaki, los granos de maíz y la chalota picada. Vierta la sopa de miso en el cuenco y agregue el alga asada. Sirva inmediatamente.

También es posible adornar con lonjas de cerdo asado, hojuelas secas de pescado o tiras de salmón.



Beef udon

Fresh pasta
~ 300 g (10.5 oz) udon

Soup
bonito flavored soup stock to prepare 600 ml (2½ c)

Garnish
200 g (7 oz) sliced beef, soaked in 1 tbsp sake
1 tbsp sake (Japanese rice wine)
1 tsp sugar
2 tbsp mirin (sweet cooking wine)
1 tbsp soy sauce
100 g (3½ oz) bean sprouts, or spinach
2 scallions or Japanese leek, chopped

Preparation
1. Bring a large pan of salted water to a boil.
2. Prepare the soup by heating up the soup stock.
3. Fry the beef until brownish, add sake and mirin, cook for 1-2 minutes and add the soy sauce.
4. In the large pan, boil the bean sprouts, or spinach for a few seconds, cool under running water and drain.
5. Cook the udon, drain and place in the serving bowls.
6. Pour the warmed soup stock over the udon. Top with the marinated beef and scallions or Japanese leeks, and serve.



Soupe de nouilles udon au bœuf

Des pâtes fraîches
~ 300 g (10.5 oz) de nouilles udon

Soupe
bouillon aromatisé au bonito pour préparer 600 ml (2½ tasses) de bouillon

Accompagnements
200 g (7 oz) de bœuf tranché, mariné dans
1 c. à soupe de saké
1 c. à soupe de saké (vin de riz japonais)
1 c. à thé de sucre
2 c. à soupe de mirin (vin de cuisine sucré)
1 c. à soupe de sauce soya
100 g (3½ oz) de fèves germées ou d'épinards
2 oignons verts ou poireaux japonais, hachés

Préparation
1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Préparer la soupe en réchauffant le bouillon.
3. Faire brunir le bœuf, ajouter le saké et le mirin, cuire pendant 1 à 2 minutes et ajouter la sauce soya.
4. Dans une grande casserole, faire bouillir les fèves germées ou les épinards pendant quelques secondes, puis les refroidir à l'eau froide courante et les égoutter.
5. Cuire les nouilles udon, les égoutter et les placer dans les bols de service.
6. Verser le bouillon réchauffé sur les nouilles udon. Garnir avec le bœuf mariné et les oignons verts ou les poireaux japonais, et servir.



Udon con carne

Pasta fresca
~ 300 g (10.5 oz) de udon

Sopa
caldo de pescado para preparar 600 ml (2½ tazas) de sopa

Adorno
200 g (7 oz) de lonjas de carne bañadas con
1 cda. de sake
1 cda. de sake (licor de arroz japonés)
1 cdta. de azúcar
2 cda. de mirin (vino dulce de cocina)
1 cda. de salsa de soya
100 g (3½ oz) de brotes de soya o espinaca
2 chalotas o puerros japoneses picados

Preparación
1. Hierva una olla grande de agua con sal.
2. Caliente el caldo para preparar la sopa.
3. Fría la carne hasta que se dore, agregue el sake y el mirin, cocine durante 1 a 2 minutos y añada la salsa de soya.
4. En una olla grande, hierva los brotes de soya o la espinaca durante unos segundos, enfríe bajo el chorro del agua y escurra.
5. Cocine el udon, escurra y sirva en cuencos.
6. Vierta el caldo caliente sobre el udon. Adorne con la carne marinada y las chalotas o puerros japoneses y sirva.



Cold noodles with sesame dressing

Fresh pasta
~ 300 g (10.5 oz) udon

Garnish
2 eggs, beaten
100 g (3½ oz) cucumber or okra, shredded
100 g (3½ oz) carrot, peeled and shredded
optional: 50 g (1½ oz) Sichuan pickled mustard plant, finely chopped

Sesame dressing
6 tbsp white sesame paste (tahini)
4 tsp rice vinegar
4 tsp sugar
1-2 tsp soy sauce
¼ tsp ground white pepper
1 tsp sesame oil, optional
4 tbsp drinking water

Topping
1 tsp roasted white sesame seeds
1 spring onion, chopped

Preparation
1 Bring a large pan of salted water to a boil.
2 Meanwhile, fry the beaten eggs in a wide skillet to make a thin omelet. Remove and cut into thin strips.
3 Cook the noodles. When ready drain, cool under running cold water and drain again.
4 Mix the sauce ingredients except for the water and heat on low heat. When the sauce thickens pour water spoon by spoon into the mixture while stirring into a thick pourable sauce.
5 Toss the cooked noodles in a large bowl with the dressing and garnish. Serve in bowls topped with sesame seeds and spring onions.



Nouilles froides à la vinaigrette de sésame

Des pâtes fraîches
~ 300 g (10.5 oz) de nouilles udon

Accompagnements
2 œufs, battus
100 g (3½ oz) de concombre ou d'okra, pelé
100 g (3½ oz) de carotte, pelée et râpée
facultatif : 50 g (1½ oz) de racine de moutarde marinée du Sichouan, hachée finement

Vinaigrette de sésame
6 c. à soupe de pâte de sésame blanc (tahini)
4 c. à thé de vinaigre de riz
4 c. à thé de sucre
1 à 2 c. à thé de sauce soya
¼ c. à thé de poivre blanc moulu
1 c. à thé d'huile de sésame, facultative
4 c. à soupe d'eau à boire

Garniture
1 c. à thé de graines de sésame blanc, grillées
1 oignon vert, haché

Préparation
1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2 Entretemps, faire frire les œufs battus dans une grande poêle pour obtenir une omelette mince. La retirer et la couper en bandes minces.
3 Cuire les nouilles. Quand elles sont prêtes, les égoutter, les refroidir à l'eau froide courante, puis les égoutter à nouveau.
4 Mélanger les ingrédients de la sauce, excepté l'eau, et les faire chauffer à feu doux. Lorsque la sauce épaissit, y verser l'eau, une cuillerée à la fois, en remuant, jusqu'à obtention d'une sauce épaisse qu'on peut verser.
5 Dans un grand bol, mélanger les nouilles à la vinaigrette et aux accompagnements. Servir les nouilles dans des bols, garnies de graines de sésame grillées et d'oignons verts.



Fideos fríos con aderezo de sésamo

Pasta fresca
~ 300 g (10.5 oz) de udon

Adorno
2 huevos batidos
100 g (3½ oz) de pepino u okra rallados
100 g (3½ oz) de zanahorias peladas y ralladas
opcional: 50 g (1½ oz) de planta de mostaza encurtida de Sichuan picada finamente

Aderezo de sésamo
6 cdas. de pasta de sésamo (tahini)
4 cdtas. de vinagre de arroz
4 cdtas. de azúcar
1 a 2 cdas. de salsa de soya
¼ de cdta. de pimienta blanca en polvo
1 cdta. de aceite de sésamo (opcional)
4 cdas. de agua

Aderezo
1 cdta. de semillas de sésamo blanco tostadas
1 cebollín picado

Preparación
1 Hierva una olla grande de agua con sal.
2 Mientras tanto, fría los huevos batidos en una sartén grande y haga un omelet delgado. Retire y corte en tiras delgadas.
3 Cocine los fideos. Escurra, enfríe bajo el chorro del agua y vuelva a escurrir.
4 Mezcle los ingredientes de la salsa, con excepción del agua, y caliente a fuego bajo. Una vez que la salsa espese, vierta agua a cucharadas en la mezcla mientras revuelve, hasta obtener una salsa viscosa.
5 Coloque los fideos cocidos en un cuenco grande, junto con los aderezos y los adornos. Sirva en cuencos y cubra con semillas de sésamo y cebollines.



Soba salad with salmon and asparagus

Fresh pasta

~ 300 g (10.5 oz) soba

Salad

1 tbsp vegetable oil
350 g (12 oz) wild salmon fillet, skinned
250 g (9 oz) thick green asparagus, trim the woody back part, cut into 2 cm (¾ in) pieces
100 g (3½ oz) baby spinach leaves
1 avocado, pe-eled, pitted, coarsely chopped
1 tsp sesame seeds

Dressing

1 tsp fresh ginger, peeled, grated
2 tbsp rice vinegar
2 tsp honey
1 tbsp soy sauce
3 tbsp extra-virgin olive oil
fine sea salt, to taste
ground black pepper, to taste

Preparation

1 Bring a large pot of salted water to a boil.
2 Whisk the dressing ingredients together.
3 Blanch the asparagus; boil for 3 minutes, cool in cold water, drain.
4 Cook the soba until tender but firm to the bite. Quickly drain, transfer to cold water to cool. Drain and transfer to a large bowl. Pour dressing over, toss together with the spinach.
5 Grill or fry the salmon for 3 minutes on both sides, careful not to overcook the core. Cover to rest.
6 Serve the soba and salad mixture. Break salmon into small pieces and add asparagus and avocado. Top with sesame seeds.



Salade aux nouilles soba avec saumon et asperges

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de nouilles soba

Salade

1 c. à soupe d'huile végétale
350 g (12 oz) de filet de saumon sauvage, sans peau
250 g (9 oz) d'asperges vertes épaisses, partie inférieure dure enlevée, coupées en morceaux de 2 cm (¾ po)
100 g (3½ oz) de feuilles de bébés épinards
1 avocat, pelé, dénoyauté, haché grossièrement
1 c. à thé de graines de sésame

Vinaigrette

1 c. à thé de gingembre frais, pelé et râpé
2 c. à soupe de vinaigre de riz
2 c. à thé de miel
1 c. à soupe de sauce soya
3 c. à soupe huile d'olive extra-vierge
sel de mer fin, au goût
poivre noir moulu, au goût

Préparation

1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2 Fouetter ensemble les ingrédients de la vinaigrette.
3 Blanchir les asperges en les faisant bouillir pendant 3 minutes, refroidir à l'eau froide, égoutter.
4 Cuire les nouilles soba jusqu'à ce qu'elles soient tendres, mais fermes sous la dent. Égoutter rapidement et passer à l'eau froide pour refroidir. Égoutter et transférer dans un grand bol. Arroser de vinaigrette et mélanger en ajoutant les épinards.
5 Faire griller ou frire le saumon pendant 3 minutes de chaque côté, en veillant à ce que le centre ne soit pas trop cuit. Couvrir pour laisser reposer.
6 Servir le mélange de nouilles soba et de salade. Briser le saumon en petits morceaux et ajouter l'asperge et l'avocat. Garnir de graines de sésame.



Ensalada de soba con salmón y espárragos

Pasta fresca

~ 300 g (10.5 oz) de soba

Ensalada

1 cda. de aceite vegetal
350 g (12 oz) de filetes de salmón sin piel
250 g (9 oz) de espárragos verdes gruesos, con el tallo cortado en pedazos de 2 cm (¾ pulg.).
100 g (3½ oz) de hojas frescas de espinaca
1 aguacate pelado, sin hueso y picado en trozos
1 cdta. de semillas de sésamo

Aderezo

1 cdta. de jengibre fresco pelado y rallado
2 cdas. de vinagre de arroz
2 cdtas. de miel
1 cda. de salsa de soya
3 cdas. de aceite de oliva extravirgen
sal fina a gusto
pimienta negra en polvo a gusto

Preparación

1 Hierva una olla grande de agua con sal.
2 Mezcle los ingredientes del aderezo.
3 Escalde los espárragos, hierva durante 3 minutos, enfríe bajo el chorro de agua y escurra.
4 Cocine el soba hasta que esté al dente. Escurra rápidamente y enfríe bajo el chorro del agua. Escurra y coloque en un cuenco grande. Coloque el aderezo y la espinaca.
5 Ase a la parrilla o fría el salmón durante 3 minutos por ambos lados, no cocine el interior en exceso. Cúbralo y déjelo reposar.
6 Sirva la mezcla de soba y ensalada. Corte el salmón en trozos pequeños y añada los espárragos y el aguacate. Adorne con semillas de sésamo.





Tagliatelle al pesto

Fresh pasta
~ 300 g (10.5 oz) tagliatelle

Pesto
1 clove garlic
10 g (1 tbsp) pine nuts, roasted
2 hand full fresh basil
50 ml (3 tbsp + 1 tsp) extra virgin olive oil
20 g (2 tbsp + 1½ tsp) Parmesan cheese, grated
ground black pepper, to taste
sea salt to taste

Garnish
tomatoes, chopped
fresh basil leaves, chopped
1 red bell pepper, chopped
Parmesan cheese

Preparation
1 Bring a large pan of salted water to a boil.
2 Prepare the pesto. Using a processor or mortar and pestle, blend the pine nuts with the garlic, add the basil and, slowly, the oil. Finally add the cheese and pepper to taste.
3 Cook the pasta until tender in about 8 minutes.
4 Serve the pasta with a generous helping of the pesto, top with the garnish and serve immediately.

Add fried chicken breast, zucchini or fennel to make this dish into a complete meal.



Tagliatelle au pesto

Des pâtes fraîches
~ 300 g (10.5 oz) de tagliatelle

Pesto
1 gousse d'ail
10 g (1 c. à soupe) de noix de pin, grillées
2 poignées de basilic frais
50 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé) d'huile d'olive extra vierge
20 g (2 c. à soupe + 1 ½ c. à thé) de fromage parmesan, râpé
poivre noir moulu, au goût
sel de mer au goût

Accompagnements
tomates, hachées
feuilles de basilic frais, hachées
1 poivron rouge, haché
fromage parmesan

Préparation
1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2 Préparer le pesto. À l'aide d'un robot culinaire ou d'un mortier et pilon, mélanger les noix de pin et l'ail, ajouter le basilic, puis l'huile en versant lentement. Finalement ajouter le fromage et le poivre au goût.
3 Cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 8 minutes.
4 Servir les pâtes avec une généreuse portion de pesto, ajouter la garniture et servir immédiatement.

Ajouter de la poitrine de poulet, de la courgette ou du fenouil sautés pour faire de ce plat un repas complet.



Tagliatelle al pesto

Pasta fresca
~ 300 g (10.5 oz) de tagliatelle

Pesto
1 diente de ajo
10 g (1 cda.) de piñones tostados
2 puñados de albahaca fresca
50 ml (3 cdas. y 1 cdta.) de aceite de oliva extravirgen
20 g (2 cdas. y 1½ cdta.) de queso parmesano rallado
pimienta negra en polvo a gusto
sal a gusto

Adorno
tomates picados
hojas frescas de albahaca picadas
1 pimiento rojo picado
queso parmesano

Preparación
1 Hierva una olla grande de agua con sal.
2 Prepare el pesto. Use un procesador de alimentos o un mortero para moler los piñones con el ajo; añada la albahaca y, lentamente, el aceite. Finalmente, agregue el queso y la pimienta a gusto.
3 Cocine la pasta durante aproximadamente 8 minutos hasta que esté blanda.
4 Sirva la pasta con abundante pesto, adorne y sirva inmediatamente.

Agregue una pechuga de pollo frita, calabacín o hinojos para convertir este plato en una comida completa.



Penne 'mac' & cheese

Fresh pasta
~ 600 g (21 oz) penne

Cheese sauce
30 g (2 tbsp) butter
40 g (1⅓ c)wheat flour
300 ml (1¼ c) milk
100 g (4 oz) Cheddar or Gouda cheese
50 g (2 oz) Parmesan cheese

Extra
20 g (1½ tbsp) butter
bread crumbs
paprika powder

Preparation
1 Bring a large pan of salted water to a boil and cook the pasta in 10-12 minutes. Drain, cool under cold water, leave to drain.
2 Meanwhile, in a saucepan, melt butter on the lowest heat. Stir in the flour to make a roux and fry for a few minutes. Add milk gradually, stirring constantly with a whisk. Stir in cheeses, and cook over low heat until cheese is melted and the sauce has thickened.
3 Place the pasta in a large casserole dish, and cover with the cheese sauce.
4 Prepare the breadcrumb topping. Melt butter in a skillet over medium heat. Add breadcrumbs and brown. Spread over the penne. Sprinkle with a little paprika.
5 Bake in a pre-heated oven at 175°C (350° F) for 30 minutes. Serve.

Add vegetables like bell pepper, blanched broccoli, or green beans to make this dish a more balanced meal.



Penne de style «macaroni au fromage»

Des pâtes fraîches
~ 600 g (21 oz) de pâtes penne

Sauce au fromage
30 g (2 c. à soupe) de beurre
40 g (1⅓ tasse) de farine de blé
300 ml (1¼ tasse) de lait
100 g (4 oz) de fromage cheddar ou gouda
50 g (2 oz) de fromage parmesan

Suppléments
20 g (1 ½ c. à soupe) de beurre
chapelure
poudre de paprika

Préparation
1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et cuire les pâtes pendant 10 à 12 minutes. Égoutter, refroidir à l'eau froide et laisser égoutter.
2 Entretemps, dans une casserole, faire fondre le beurre à feu très doux. Incorporer la farine pour faire un roux et cuire pendant quelques minutes. Ajouter le lait graduellement en remuant constamment au fouet. Incorporer les fromages et cuire à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la sauce ait épaissi.
3 Placer les pâtes dans un grand plat allant au four, et les recouvrir de la sauce au fromage.
4 Préparer la garniture de chapelure. Faire fondre le beurre à la poêle à feu moyen. Ajouter la chapelure et faire brunir. Étaler sur les penne. Saupoudrer d'un peu de paprika.
5 Faire cuire dans un four préchauffé à 175° C (350° F) pendant 30 minutes. Servir.

Ajouter des légumes tels que poivron, brocoli blanchi ou fèves vertes pour faire de ce plat un repas plus équilibré.



Penne con macarrones y queso

Pasta fresca
~ 600 g (21 oz) de penne

Salsa de queso
30 g (2 cdas.) de mantequilla
40 g (1⅓ tazas) de harina de trigo
300 ml (1¼ tazas) de leche
100 g (4 oz) de queso cheddar o gouda
50 g (2 oz) de queso parmesano

Adicional
20 g (1½ cda.) de mantequilla
migas de pan
pimentón en polvo

Preparación
1 Hierva una olla grande de agua con sal y cocine la pasta durante 10 a 12 minutos. Escurra, enfríe debajo del chorro de agua y vuelva a escurrir.
2 Mientras tanto, en una sartén, derrita la mantequilla a fuego mínimo. Agregue la harina y revuelva hasta formar una pasta suave; fríala por algunos minutos. Agregue la leche poco a poco y mientras revuelve constantemente. Agregue los quesos mientras revuelve, y cocine a fuego bajo hasta que el queso se derrita y la salsa espese.
3 Coloque la pasta en una cacerola grande y cúbrala con la salsa de queso.
4 Prepare la cubierta de migas de pan. Derrita la mantequilla en una sartén a fuego medio. Agregue las migas de pan y cocine hasta que se tuesten. Esparza la mezcla sobre los penne. Espolvoree un poco de pimentón.
5 Hornee en un horno precalentado a 175 ºC (350 ºF) durante 30 minutos. Sirva.

Agregue verduras como pimientos, brócoli escaldado o porotos verdes para equilibrar más este plato.



Four-cheese carrot pasta

Fresh pasta
~ 300 g (10.5 oz) carrot pappardelle

Four-cheese sauce
25 g (1½ tbsp) butter
100 g (4 oz) mushrooms (optional)
50 g (2 oz) blue cheese
100 g (4 oz) Emmental cheese
100 g (4 oz) Parmesan cheese
50 g (2 oz) Cheddar cheese
200 ml (7 oz) cream

Topping
ground black pepper, to taste
optional: fresh herbs, chopped

Preparation
1 Bring a large pan of salted water to a boil.
2 Meanwhile, melt the butter in a saucepan on a low heat. Fry the mushrooms, if using.
3 Use a wooden spoon to stir in the blue cheese, cream, Cheddar, Emmental and Parmesan, in that order. As the sauce thickens, adjust its consistency using cheese to thicken and cream to thin.
4 Cook the pasta.
5 Serve the pasta and cover with the sauce.



Pâtes aux carottes aux quatre fromages

Des pâtes fraîches
~ 300 g (10.5 oz) de pappardelle aux carottes

Sauce aux quatre fromages
25 g (1 ½ c. à soupe) de beurre
100 g (4 oz) de champignons (facultatif)
50 g (2 oz) de fromage bleu
100 g (4 oz) de fromage emmental
100 g (4 oz) de fromage parmesan
50 g (2 oz) de fromage cheddar
200 ml (7 oz) de crème

Garniture
poivre noir moulu, au goût
facultatif : fines herbes fraîches, hachées

Préparation
1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2 Entretemps, faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Faire sauter les champignons s'ils sont utilisés.
3 Incorporer à l'aide d'une cuillère en bois le fromage bleu, la crème le cheddar, l'emmental et le parmesan, dans cet ordre. À mesure que la sauce épaissit, ajuster sa consistance en l'épaississant avec du fromage ou en l'éclaircissant avec de la crème.
4 Faire cuire les pâtes pour qu'elles soient prêtes.
5 Servir les pâtes en les recouvrant de sauce.

ES

Pasta de zanahoria y cuatro quesos

Pasta fresca
~ 300 g (10.5 oz) de pappardelle de zanahoria

Salsa cuatro quesos
25 g (1½ cda.) de mantequilla
100 g (4 oz) de champiñones (opcional)
50 g (2 oz) de queso azul
100 g (4 oz) de queso emmental
100 g (4 oz) de queso parmesano
50 g (2 oz) de queso cheddar
200 ml (7 oz) de crema

Aderezo
pimienta negra en polvo a gusto
opcional: verduras frescas picadas

Preparación
1 Hierva una olla grande de agua con sal.
2 Mientras tanto, derrita la mantequilla en una sartén a fuego bajo. Si utilizará champiñones, fríalos.
3 Agregue el queso azul, la crema, el queso cheddar, el queso emmental y el queso parmesano, en ese orden, mientras revuelve con una cuchara de madera. A medida que la salsa espesa, ajuste su consistencia: utilice queso para espesar y crema para diluir.
4 Cocine la pasta hasta que esté lista.
5 Sirva la pasta y cúbrala con la salsa.



Tricolore penne picnic salad

Fresh pasta

~ 600 g (21 oz) multicolored penne

For the salad

250 g (9 oz) green beans, blanched
200 g (7 oz) asparagus, blanched
1 red bell pepper, chopped
250 g (9 oz) cherry tomatoes, halved
fresh basil / fresh parsley, chopped

Dressing

juice of ½ lemon
1 tbsp white wine vinegar
4 tbsp olive oil
1 tsp honey
ground black pepper, to taste

Topping

walnuts or other nuts, roasted
100 g (4 oz) goat cheese, crumbled

Preparation

1 Bring a large pan of salted water to a boil and cook the penne in 10-12 minutes. Drain and wash cold. Drain well.
2 Prepare the dressing in a large salad bowl. Add all the salad ingredients and the pasta and toss together.
3 Top with nuts and cheese.
4 Eat right away.



Salade à pique-nique aux penne trois couleurs

Des pâtes fraîches

~ 600 g (21 oz) de penne multicolores

Pour la salade

250 g (9 oz) de fèves vertes, blanchies
200 g (7 oz) d'asperges, blanchies
1 poivron rouge, haché
250 g (9 oz) de tomates cerises, coupées en deux
basilic ou persil frais, haché

Vinaigrette

jus de ½ citron
1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à thé de miel
poivre noir moulu, au goût

Garniture

noix de Grenoble ou autre noix, grillées
100 g (4 oz) de fromage de chèvre, émietté

Préparation

1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et cuire les pâtes pendant 10 à 12 minutes. Égoutter et refroidir à l'eau froide. Bien égoutter.
2 Préparer la vinaigrette dans un grand bol à salade. Ajouter tous les ingrédients de la salade et les pâtes, et mélanger.
3 Garnir de noix et de fromage.
4 La salade est prête à consommer ou à emporter en pique-nique.



Ensalada de penne tricolor para picnic

Pasta fresca

~ 600 g (21 oz) de penne multicolor

Para la ensalada

250 g (9 oz) de porotos verdes escaldados
200 g (7 oz) de espárragos escaldados
1 pimiento rojo picado
250 g (9 oz) de tomates cherry cortados por la mitad
albahaca o perejil frescos y picados

Aderezo

jugo de ½ limón
1 cda. de vinagre de vino blanco
4 cdas. de aceite de oliva
1 cdta. de miel
pimienta negra en polvo a gusto

Aderezo

nueces u otros frutos secos tostados
100 g (4 oz) de queso de cabra desmenuzado

Preparación

1 Hierva una olla grande de agua con sal y cocine los penne durante 10 a 12 minutos. Escurra y enfríe bajo el chorro del agua. Vuelva a escurrir.
2 Prepare el aderezo en un cuenco grande para ensaladas. Agregue todos los ingredientes de la ensalada y la pasta, y mezcle bien.
3 Adorne con nueces y queso.
4 Sirva inmediatamente o como picnic.





Shanghai yang chun mian

Fresh pasta

~ 300 g (10.5 oz) noodles

Soup

1200 ml (5 c) soup stock
2 tbsp lard (or use vegetable oil)
optional: dried onion flakes, chili flakes, garlic powder, to taste
salt or soy sauce to taste
1 large or 3 small bok choy

Topping

2 green onions, finely chopped

Preparation

1 Bring a large pan of salted water to a boil.
2 Meanwhile, simmer the soup stock, lard and, if using, onion flakes, chili flakes and garlic power, in a pan. Do not allow it to boil.
3 Cook the chopped stems of bok choy for 3 minutes in the soup, then add the green parts and turn off the heat. Season the soup.
4 Meanwhile, cook the noodles. When they come to the surface, cook for 1 more minute. Drain and transfer to serving bowls.
5 Pour over the soup. Finish with the onions.



Yang chun mian de Shanghai

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de nouilles

Soupe

1200 ml (5 tasses) de bouillon
2 c. à soupe de saindoux (ou d'huile végétale)
facultatif : flocons d'oignon déshydraté, flocons de chili, poudre d'ail, au goût
sel ou sauce soya au goût
1 grand ou 3 petits bok choy

Garniture

2 oignons, hachés finement

Préparation

1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2 Entretemps, faire mijoter le bouillon, le saindoux et, si désiré, les flocons d'oignon déshydraté, les flocons de chili et la poudre d'ail dans une casserole. Ne pas laisser bouillir.
3 Faire cuire les tiges de bok choy hachées dans la soupe pendant 3 minutes, puis ajouter les parties vertes et éteindre le feu. Assaisonner la soupe.
4 Entretemps, faire cuire les nouilles. Lorsqu'elles remontent à la surface, continuer la cuisson pendant encore 1 minute. Égoutter et transférer dans des bols de service.
5 Verser la soupe sur les nouilles. Terminer en ajoutant les oignons verts.



Yang chun mian de Shanghai

Pasta fresca

~ 300 g (10.5 oz) de fideos

Sopa

1200 ml (5 tazas) de caldo para sopa
2 cdas. de manteca de cerdo (o aceite vegetal)
opcional: hojuelas secas de cebolla o de ají, ajo en polvo a gusto
sal o salsa de soya a gusto
1 col china grande o 3 pequeñas

Aderezo

2 cebollas verdes picadas finamente

Preparación

1 Hierva una olla grande de agua con sal.
2 Mientras tanto, cocine el caldo, la manteca de cerdo y, si se utilizarán, las hojuelas de cebolla o de ají y el ajo en una olla a fuego lento. No permita que hierva.
3 Cocine los tallos picados de col china durante 3 minutos en la sopa. A continuación, agregue las partes verdes y apague el fuego. Aliñe la sopa.
4 Mientras tanto, cocine los fideos. Cuando suban a la superficie, cocínelos durante 1 minuto más. Escurra y sirva en cuencos.
5 Vierta la sopa. Finalmente, agregue las cebollas.



Chow mein

Fresh pasta
~ 300 g (10.5 oz) thin egg noodles

Ingredients
50 g (1½ oz) bean sprouts
6 Chinese chives or leek, chopped
50 g (1½ oz) white cabbage, chopped
1½ tbsp cooking oil
1 tbsp cooking wine
pinch of salt
1 tsp roasted white sesame seeds

Sauce
1 tsp light soy sauce
1 tsp dark soy sauce
1 tsp oyster sauce
¼ tsp salt, or to taste
¼ tsp sugar
½ tsp sesame oil
2 tbsp water

Preparation
1 Bring a large pan of salted water to a boil and cook the noodles. Drain, cool under running water. Drain dry.
2 Mix the ingredients for the sauce, set aside.
3 Heat half a tbsp of oil in wok or skillet over medium heat, sauté chives and cabbage until fragrant, add bean sprouts. Keep stirring constantly. Pour in the wine while stirring and warm for a few minutes.
4 Remove the vegetables from the pan. Add 1 tablespoon of oil and the noodles while stirring to prevent them from clumping or sticking. Pour in the sauce and then return the vegetables. Continue stirring briskly for one minute until done.
5 Serve topped with sesame seeds.

FR

Chow mein

Des pâtes fraîches
~ 300 g (10.5 oz) de nouilles aux œufs minces

Ingrédients
50 g (1 ½ oz) de fèves germées
6 tiges de ciboulette chinoise ou de poireau chinois, hachées
50 g (1 ½ oz) de chou blanc, haché
1 ½ c. à soupe d'huile de cuisson
1 c. à soupe de vin de cuisine
pincée de sel
1 c. à thé de graines de sésame blanc, grillées

Sauce
1 c. à thé de sauce soya légère
1 c. à thé de sauce soya foncée
1 c. à thé de sauce aux huitres
¼ c. à thé de sel, ou au goût
¼ c. à thé de sucre
½ c. à thé d'huile de sésame
2 c. à soupe d'eau

Préparation
1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et cuire les nouilles. Égoutter, refroidir à l'eau froide. Bien égoutter.
2 Mélanger les ingrédients pour la sauce, réserver.
3 Faire chauffer une demi cuillère à soupe d'huile à feu moyen dans un wok ou une poêle, faire sauter la ciboulette et le chou jusqu'à ce qu'ils dégagent leur parfum, puis ajouter les fèves germées. Remuer constamment. Incorporer le vin tout en remuant et le laisser se réchauffer quelques minutes.
4 Retirer les légumes de la poêle. Ajouter 1 c. à soupe d'huile et les nouilles en remuant pour éviter qu'elles collent ou s'agglutinent. Verser la sauce et rajouter ensuite les légumes. Continuer de remuer vigoureusement pendant une minute jusqu'à ce que le tout soit prêt.
5 Saupoudrer de graines de sésame et servir.

ES

Chow mein

Pasta fresca
~ 300 g (10.5 oz) fideos delgados de huevo

Ingredientes
50 g (1½ oz) de brotes de soya
6 cebolletas chinas o puerros picados
50 g (1½ oz) de col blanca picada
1½ cda. de aceite de cocina
1 cda. de vino de cocina
una pizca de sal
1 cdta. de semillas de sésamo blanco tostadas

Salsa
1 cdta. de salsa de soya suave
1 cdta. de salsa de soya oscura
1 cdta. de salsa de ostras
¼ de cdta. de sal (o a gusto)
¼ de cdta. de azúcar
½ cdta. de aceite de sésamo
2 cdas. de agua

Preparación
1 Hierva una olla grande de agua con sal y cocine los fideos. Escurra y enfríe bajo el chorro de agua. Vuelva a escurrir.
2 Mezcle los ingredientes para preparar la salsa y guarde la mezcla para más tarde.
3 Caliente media cucharada de aceite en un wok o sartén a fuego medio, saltee las cebolletas y la col hasta que suelten su aroma, luego, agregue los brotes de soya. Revuelva constantemente. Agregue el vino mientras revuelve y caliente la mezcla durante unos minutos.
4 Retire las verduras de la sartén. Agregue 1 cucharada de aceite y los fideos mientras revuelve para impedir que se peguen o formen pelotones. Agregue la salsa y vuelva a colocar las verduras. Siga revolviendo durante un minuto hasta que esté listo.
5 Sirva y cubra con semillas de sésamo.



Dan dan noodles

Fresh pasta

~ 300 g (10.5 oz) thin egg noodles

Meat mixture

150 g (5 oz) pork or beef, ground
1 tbsp peanut oil
2 cloves garlic, minced
1 tsp ginger, minced
50 g (1½ oz) white cabbage, thinly sliced
2 scallions (or use leek), chopped
1 red pepper, chopped
1 tbsp Chinese rice wine
½ tsp salt, or salt to taste
optional: roasted peanuts, crushed

Sauce

50 ml (3 tbsp + 1 tsp) chicken stock
2 tbsp soy sauce
½ tbsp sesame paste or tahini
2 tsp sesame oil
chili oil to taste
1 tsp sugar
1 tbsp black rice vinegar
½ tsp Sichuan pepper, ground

Preparation

1 Bring a large pot of salted water to a boil.
2 For the sauce: whisk together the ingredients. Set aside.
3 Heat a wok or skillet over medium-high heat. Heat oil. Add garlic, ginger, white parts of the scallions and cabbage. Cook until fragrant, about 1 minute. Add the meat and stir-fry until crispy and brown. Add rice wine to deglaze the pan. Season.
4 Meanwhile, boil the noodles, drain, rinse shortly under cold water to stop the cooking process, but stay warm. Drain and transfer to a serving dish.
5 Pour the sauce over the noodles and serve with the meat, topped with the chopped scallion greens and optional peanuts.

You can use balsamic vinegar instead of black vinegar, dry sherry instead of Chinese rice wine, and white pepper instead of Sichuan pepper.



Nouilles dan dan

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de nouilles aux œufs minces

Mélange à la viande

150 g (5 oz) de porc ou bœuf, haché
1 c. à soupe d'huile d'arachides
2 gousses d'ail, émincées
1 c. à thé de gingembre, émincé
50 g (1 ½ oz) de chou blanc, en tranches minces
2 oignons verts (ou poireaux), hachés
1 poivron rouge, haché
1 c. à soupe de vin de riz chinois
½ c. à thé sel, ou sel au goût
facultatif : arachides grillées, concassées

Sauce

50 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé) de bouillon de poulet
2 c. à soupe de sauce soya
½ c. à soupe de pâte de sésame ou de tahini
2 c. à thé d'huile de sésame
huile de chili au goût
1 c. à thé de sucre
1 c. à soupe de vinaigre de riz noir
½ c. à thé de poivre du Sichouan, moulu

Préparation

1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2 Pour la sauce : fouetter les ingrédients ensemble. Réserver.
3 Réchauffer un wok ou une poêle à feu mi-élevé. Faire chauffer l'huile. Ajouter l'ail, le gingembre, la partie blanche des oignons verts et le chou. Cuire jusqu'à ce que les parfums se dégagent, environ 1 minute. Ajouter la viande et faire sauter jusqu'à ce quelle brunisse et devienne croustillante. Ajouter le vin de riz pour déglacer la poêle. Assaisonner.
4 Entretemps, faire bouillir les nouilles, égoutter, rincer brièvement à l'eau froide pour arrêter la cuisson tout en gardant les nouilles chaudes. Égoutter et transférer à un plat de service.
5 Verser la sauce sur les nouilles et servir avec la viande, garnie des oignons verts haché et des arachides si désiré.

Vous pouvez remplacer le vinaigre noir par du vinaigre balsamique, le vin de riz chinois par du xérès sec, et le poivre du Sichuan par du poivre blanc.



Fideos dan dan

Pasta fresca

~ 300 g (10.5 oz) fideos delgados de huevo

Mezcla de carne

150 g (5 oz) de carne o cerdo molidos
1 cda. de aceite de maní
2 dientes de ajo picados
1 cdta. de jengibre picado
50 g (1½ oz) de col blanca en rebanadas delgadas
2 chalotas (o puerros) picadas
1 pimiento rojo picado
1 cda. de vino de arroz chino
½ cdta. de sal o a gusto
opcional: maní tostado y molido

Salsa

50 ml (3 cdas. y 1 cdta.) de caldo de pollo
2 cdas. de salsa de soya
½ cda. de pasta de sésamo o tahini
2 cdtas. de aceite de sésamo
aceite picante a gusto
1 cdta. de azúcar
1 cda. de vinagre de arroz negro
½ cdta. de pimienta de Sichuan molida

Preparación

1 Hierva una olla grande de agua con sal.
2 Para la salsa: mezcle los ingredientes. Guarde la mezcla para más tarde.
3 Caliente un wok o una sartén a temperatura media a alta. Caliente el aceite. Agregue el ajo, el jengibre las partes blancas de las chalotas y la col. Cocine hasta que suelten su aroma, durante aproximadamente 1 minuto. Agregue la carne y fría mientras revuelve hasta que esté dorada y crujiente. Añada el vino de arroz para desglasar la sartén. Aliñe.
4 Mientras tanto, hierva los fideos, escurra, y enjuague brevemente en agua fría para detener el proceso de cocción, pero manténgalos calientes. Escurra y sirva en un plato.
5 Vierta la salsa sobre los fideos y sirva con la carne. Cubra con la parte verde de las chalotas picadas y, de manera opcional, con maní.

Es posible utilizar vinagre balsámico en lugar de vinagre negro, jerez seco en vez de vino de arroz chino y pimienta blanca en vez de pimienta de Sichuan.



EN

Jiaozi dumplings

Fresh pasta

~ 300 g (10.5 oz) spinach dumpling sheets
~ 300 g (10.5 oz) tomato or red beet dumpling sheets
~ 300 g (10.5 oz) standard or carrot dumpling sheets

Filling 1 200 g (7 oz) ground pork / 1 clove garlic, peeled and finely minced / 1 thumb size piece fresh ginger, finely minced / 1 tbsp soy sauce / 1 tsp salt / 1 tbsp Chinese rice wine or dry sherry / ¼ tsp freshly ground white pepper, or to taste / 2 tbsp sesame oil / ½ green onion, finely chopped / 100 g (4 oz) finely shredded Napa cabbage / optional: bamboo shoots, shredded

Filling 2 200 g (7 oz) shrimp to replace pork, chopped

Filling 3 10 dried mushrooms to replace the pork, soak in warm water until soft, chopped

Dipping sauce 3 tbsp soy sauce / 1 tbsp rice vinegar / 1 tsp white sugar / 1 tsp sesame oil / 5 coriander sprigs, finely chopped / 1 red chili, finely chopped

Preparation

1 Bring a large pan of salted water to a boil.
2 Meanwhile, combine the ingredients for each of the fillings and mix well.
3 Lay the dough sheets on a flat surface.
4 Place a heaped teaspoon of the filling into the middle of each dumpling wrapper. Try the different doughs with the different fillings.
5 Brush the edges with water (or egg white).
6 Squeeze together into a pyramid with the filling inside.
7 Cook wontons in batches. Stir occasionally to prevent sticking to the bottom of the pot.
8 Serve on large plate with the dip.

You can also steam the dumplings. The dumplings can be fried after cooking.



FR

Jiaozi (raviolis chinois)

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de feuilles à raviolis chinois aux épinards
~ 300 g (10.5 oz) de feuilles à raviolis chinois aux tomates ou aux betteraves rouges
~ 300 g (10.5 oz) de feuilles à raviolis chinois ordinaires ou aux carottes

Farce 1 200 g (7 oz) de porc haché / 1 gousse d'ail, pelée et émincée finement / 1 morceau de gingembre frais de la grosseur du pouce, émincé finement / 1 c. à soupe de sauce soya / 1 c. à thé de sel / 1 c. à soupe de vin de riz chinois ou de xérès sec / ¼ c. à thé de poivre blanc fraîchement moulu, ou au goût / 2 c. à soupe d'huile de sésame / ½ oignon vert, haché finement / 100 g (4 oz) de chou chinois (nappa) haché finement / facultatif : pousses de bambou, râpées

Farce 2 200 g (7 oz) de crevettes hachées à la place du porc

Farce 3 10 champignons séchés à la place du porc, trempés dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils s'amollissent, puis hachés

Trempette 3 c. à soupe de sauce soya / 1 c. à soupe de vinaigre de riz / 1 c. à thé de sucre blanc / 1 c. à thé d'huile de sésame / 5 brins de coriandre, hachés finement / 1 piment rouge, haché finement

Préparation

1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2 Entretemps, combiner les ingrédients pour chacune des farces et bien mélanger.
3 Étendre les feuilles à raviolis sur une surface plane.
4 Placer une cuillère à thé comble de farce au milieu de chaque pochette de ravioli. Essayez les différentes pâtes avec les différentes farces.
5 Badigeonner les bords avec de l'eau (ou du blanc d'œuf).
6 Pincer les bords ensemble pour former une pyramide avec la farce à l'intérieur.
7 Cuire les raviolis en plusieurs fois. Remuer de temps en temps pour les empêcher de coller au fond de la casserole.
8 Servir sur une grande assiette avec la trempette.

Vous pouvez aussi cuire les raviolis chinois à la vapeur. Une fois cuits, ils peuvent être sautés à la poêle.



ES

Albóndigas Jiaozi

Pasta fresca

~ 300 g (10.5 oz) de hojas para masas rellenas de espinaca
~ 300 g (10.5 oz) de hojas para masas rellenas de tomate o remolacha
~ 300 g (10.5 oz) de hojas para masas rellenas estándar o de zanahoria

Relleno 1 200 g (7 oz) de cerdo molido / 1 diente de ajo pelado y picado finamente / 1 trozo de jengibre fresco del tamaño del pulgar, finamente picado / 1 cda. de salsa de soya / 1 cdta. de sal / 1 cda. de vino de arroz chino o jerez seco / ¼ de cdta. de pimienta blanca fresca y molida (o a gusto) / 2 cdas. de aceite de sésamo / ½ cebolla verde picada finamente / 100 g (4 oz) de col china rallada finamente / opcional: brotes de bambú rallados

Relleno 2 200 g (7 oz) de camarones picados para reemplazar al cerdo

Relleno 3 10 champiñones secos para reemplazar al cerdo. Sumérjalos en agua tibia hasta que estén suaves y luego píquelos

Salsa para untar 3 cdas. de salsa de soya / 1 cda. de vinagre de arroz / 1 cdta. de azúcar blanca / 1 cdta. de aceite de sésamo / 5 ramitas de cilantro picadas finamente / 1 ají rojo picado finamente

Preparación

1 Hierva una olla grande de agua con sal.
2 Mientras tanto, combine los ingredientes de cada uno de los rellenos y mézclelos bien.
3 Coloque las hojas de masa sobre una superficie plana.
4 Coloque una cucharadita colmada de relleno al centro de cada masa para rellenar. Utilice rellenos diferentes en las masas.
5 Use un pincel para barnizar los bordes con agua o clara de huevo.
6 Apriete para formar una pirámide con el relleno en su interior.
7 Cocine las masas rellenas en grupos. Revuelva de vez en cuando para impedir que se peguen al fondo de la olla.
8 Sirva en un plato grande junto con la salsa para untar.

También es posible cocinarlos al vapor. Las masas rellenas pueden freírse después de cocerlas.



Henan hui mian

Fresh pasta

~ 300 g (10.5 oz) flat thick noodles

Ingredients

1–1.5 kg (2–3.25 lb) lamb shoulder including bone(s)
20 ml (1 tbsp + 1 tsp) cooking wine
20 g (1 tbsp + 2 tsp) ginger, minced
salt
4 dried fungus, soaked in warm water
30 g (1 oz) kelp, soaked in warm water
10 g (1/3 oz) dried lily, soaked in water
1 tbsp of light soy sauce
½ tsp of dark soy sauce
½ tsp of sugar

Topping

chopped parsley
1 tbsp of black vinegar
optional: chili oil

Preparation

1 Rinse the lamb with cold water and place in a pan with 2 liters of cold water and bring to boil. Skim foam and lower the heat.
2 Add ginger, cooking wine, and salt. Simmer for 2 hours.
3 Remove the lamb, slice the meat off the bone, and drain. Set aside the liquid. Drain the soaking mushrooms, kelp and lily, chop and add to the liquid with the soy sauce and sugar and part of the sliced lamb meat.
4 Simmer and add the fresh noodles.
5 When the noodles are ready, serve topped with fresh parsley, vinegar and the optional chili oil.



Nouilles hui mian du Henan

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de nouilles plates épaisses

Ingrédients

1 à 1,5 kg (2 à 3,25 lb) d'épaule d'agneau, avec les os
20 ml (1 c. à soupe + 1 c. à thé) de vin de cuisine
20 g (1 c. à soupe + 2 c. à thé) de gingembre, émincé
sel
4 champignons séchés, trempés dans l'eau chaude
30 g (1 oz) d'algue kombu, trempée dans l'eau chaude
10 g (1/3 oz) de lis séchés, trempés dans l'eau
1 c. à soupe de sauce soya légère
½ c. à thé de sauce soya foncée
½ c. à thé de sucre

Garniture

persil, haché
1 c. à soupe de vinaigre noir
facultatif : huile de chili

Préparation

1 Rincer l'agneau à l'eau froide, le placer dans une casserole avec 2 litres d'eau froide et porter à ébullition. Écumer la mousse et réduire la chaleur.
2 Ajouter le gingembre, le vin de cuisine et le sel. Laisser mijoter pendant 2 heures.
3 Enlever l'agneau, trancher la viande autour de l'os et égoutter. Réserver le liquide. Égoutter les champignons, les algues et les lis, les hacher et les ajouter au liquide avec la sauce soya, le sucre et une partie de l'agneau tranché.
4 Faire mijoter et ajouter les nouilles fraîches.
5 Quand les nouilles sont prêtes, servir en garnissant de persil frais, de vinaigre et d'huile de chili si désiré.



Henan hui mian

Pasta fresca

~ 300 g (10.5 oz) de fideos gruesos y planos

Ingredientes

1 a 1,5 kg (2 a 3,25 lb) de paletilla de cordero, incluyendo los huesos
20 ml (1 cda. y 1 cdta.) de vino de cocina
20 g (1 cda. y 2 cdtas.) de jengibre picado
sal
4 champiñones secos sumergidos en agua tibia
30 g (1 oz) de alga sumergida en agua tibia
10 g (1/3 de oz) de azucenas secas sumergidas en agua
1 cda. de salsa de soya suave
½ cdta. de salsa de soya oscura
½ cdta. de azúcar

Aderezo

perejil picado
½ cda. de vinagre negro
opcional: aceite picante

Preparación

1 Enjuague el cordero con agua fría y colóquelo en una olla con 2 litros de agua fría. Hiérvalo. Retire la espuma y baje el fuego.
2 Agregue el jengibre, el vino de cocina y la sal. Cocine a fuego lento durante 2 horas.
3 Retire el cordero, deshuéselo en lonjas y escurra. Separe el líquido. Escurra los champiñones, las algas y las azucenas y agréguelos al líquido, junto con la salsa de soya, el azúcar y parte de la carne de cordero deshuesada en lonjas.
4 Cocine a fuego lento y agregue los fideos frescos.
5 Una vez listos los fideos, sirva y cubra con perejil fresco, vinagre y el aceite picante opcional.





Hokkien mee

Fresh pasta
~ 600 g (21 oz) thick round noodles

To marinate the chicken
1 tsp corn flour
a dash of pepper
½ tsp light soy sauce
1 tsp oyster sauce

Ingredients
cooking oil
400 g (14 oz) chicken thighs, chopped
(or prawns / shrimp)
2 cloves garlic, finely chopped
400 g (14 oz) assorted vegetables: bok choy / cabbage / carrot / green beans, blanched

Sauce
250 ml (8½ oz) chicken stock (or water)
3 tbsp dark soy sauce
2 tbsp light soy sauce
2 tbsp oyster sauce
pinch of white pepper

Preparation
1 Marinate the chicken and set aside.
2 Heat some oil in a wok or large skillet; add the garlic and fry on a medium heat until just colored. Add the vegetables and fry until just cooked, remove.
3 Add more oil, fry remaining garlic, chicken until just cooked. Remove from pan and set aside.
4 Add sauce ingredients to the pan and cook a little. Add noodles to the sauce and, if required, a little more water. Cook, gently turning the noodles. Most of the sauce will be absorbed by the noodles.
5 When the noodles are ready, return the vegetables and chicken to the wok and serve.



Hokkien mee

Des pâtes fraîches
~ 600 g (21 oz) de nouilles rondes épaisses

Pour mariner le poulet
1 c. à thé de farine de maïs
une pincée de poivre
½ c. à thé de sauce soya légère
1 c. à thé de sauce aux huitres

Ingrédients
huile de cuisson
400 g (14 oz) de cuisses de poulet, haché
(ou crevettes)
2 gousses d'ail, hachées finement
400 g (14 oz) de légumes assortis : bok choy / chou / carotte / fèves vertes, blanchis

Sauce
250 ml (8½ oz) de bouillon de poulet (ou d'eau)
3 c. à soupe de sauce soya foncée
2 c. à soupe de sauce soya légère
2 c. à soupe de sauce aux huitres
pincée de poivre blanc

Préparation
1 Faire mariner le poulet et réserver.
2 Faire chauffer de l'huile dans un wok ou dans une grande poêle; ajouter l'ail et le faire sauter à feu moyen jusqu'à ce qu'il commence à dorer. Ajouter les légumes et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient tout juste cuits, puis les enlever.
3 Ajouter plus d'huile, faire sauter l'ail restant et le poulet jusqu'à ce qu'il soit tout juste cuit. Retirer de la poêle et réserver.
4 Ajouter les ingrédients de la sauce à la poêle et les faire cuire un peu. Ajouter les nouilles à la sauce et, au besoin, un peu plus d'eau. Cuire doucement en remuant les nouilles. La majorité de la sauce sera absorbée par les nouilles.
5 Quand les nouilles sont prêtes, remettre les légumes et le le poulet dans le wok et servir.



Hokkien mee

Pasta fresca
~ 600 g (21 oz) de fideos redondos gruesos

Para marinar el pollo
1 cdta. de harina de maíz
una pizca de pimienta
½ cdta. de salsa de soya suave
1 cdta. de salsa de ostras

Ingredientes
aceite de cocina
400 g (14 oz) de muslos de pollo picados
(o bien, langostinos o camarones)
2 dientes de ajo picados finamente
400 g (14 oz) de verduras surtidas escaldadas: col china / col / zanahoria / porotos verdes

Salsa
250 ml (8½ oz) de caldo de pollo (o agua)
3 cdas. de salsa de soya oscura
2 cdas. de salsa de soya suave
2 cdas. de salsa de ostras
una pizca de pimienta blanca

Preparación
1 Marine el pollo y guárdelo para más tarde.
2 Caliente un poco de aceite en un wok o una sartén grande; agregue el ajo y fría a fuego medio hasta que cambie de color. Agregue las verduras y fría hasta que estén cocidas; retire.
3 Añada más aceite, fría el ajo restante y el pollo hasta que estén cocidos. Retírelos de la olla y guárdelos para más tarde.
4 Agregue los ingredientes de la salsa a la olla y cocínelos un poco. Añada los fideos a la salsa y, si es necesario, un poco más de agua. Cocine y revuelva los fideos suavemente. Los fideos absorberán la mayor parte de la salsa.
5 Una vez que los fideos estén listos, vuelva a colocar las verduras y el pollo en el wok y sirva.



Wontons

Fresh pasta

~ 300 g (10.5 oz) dumpling sheets

Filling

150 g (5 oz) pork mince, chopped finely
150 g (5 oz) prawn meat, chopped finely
1 tbsp egg white & extra
1 tsp ginger, minced
1 tbsp soy sauce
½ tbsp oyster sauce
½ tsp chicken stock powder
1 tsp sesame oil
¼ tsp salt
½ tsp sugar
¼ tsp black pepper, ground

Dipping sauce

1 tbsp soy sauce
2 tbsp sweet chili sauce
1 tbsp vinegar

Preparation

1 Bring a large pan of salted water to a boil.
2 Meanwhile, combine the filling ingredients and mix well.
3 Place a heaped teaspoon of the filling into the middle of each dumpling wrapper.
4 Brush the wrapper edges with water or egg white.
5 Squeeze together into a pyramid with the filling inside. Set aside.
6 Cook the wontons in the boiling water in batches. Stir occasionally to prevent them from sticking to the bottom of the pan. Drain the wontons and set aside.
7 Combine dipping sauce ingredients and serve the wontons with the dipping sauce.

Try cooking the wontons in chicken broth, then serve in the broth and garnish with spring onions.



Wontons
(raviolis chinois)

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de feuilles à raviolis chinois

Farce

150 g (5 oz) porc haché, haché finement
150 g (5 oz) chair de crevettes, hachée finement
1 c. à soupe de blanc d'œuf, et un peu plus en supplément
1 c. à thé de gingembre, émincé
1 c. à soupe de sauce soya
½ c. à soupe de sauce aux huitres
½ c. à thé de bouillon de poulet en poudre
1 c. à thé d'huile de sésame
¼ c. à thé de sel
½ c. à thé de sucre
¼ c. à thé de poivre noir, moulu

Trempette

1 c. à soupe de sauce soya
2 c. à soupe de sauce chili sucrée
1 c. à soupe de vinaigre

Préparation

1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2 Entretemps, combiner les ingrédients de la farce et bien mélanger.
3 Placer une cuillère à thé comble de farce au milieu de chaque pochette de ravioli.
4 Badigeonner les bords avec de l'eau (ou du blanc d'œuf).
5 Les pincer ensemble pour former une pyramide avec la farce à l'intérieur. Réserver.
6 Cuire les wontons dans l'eau bouillante en plusieurs fois. Remuer de temps en temps pour les empêcher de coller au fond de la casserole. Égoutter et réserver.
7 Combiner les ingrédients de la trempette et servir les wontons avec cette trempette.

Essayez de cuire les wontons dans du bouillon de poulet, puis de les servir dans le bouillon garni d'oignons verts.



Wantán

Pasta fresca

~ 300 g (10.5 oz) de hojas para masas rellenas

Relleno

150 g (5 oz) de cerdo picado finamente
150 g (5 oz) de langostino picado finamente
1 cda. de clara de huevo
1 cdta. de jengibre picado
1 cda. de salsa de soya
½ cda. de salsa de ostras
½ cdta. de caldo de pollo en polvo
1 cdta. de aceite de sésamo
¼ de cdta. de sal
½ cdta. de azúcar
¼ de cdta. de pimienta negra molida

Salsa para untar

1 cda. de salsa de soya
2 cdas. de salsa picante dulce
1 cda. de vinagre

Preparación

1 Hierva una olla grande de agua con sal.
2 Mientras tanto, combine los ingredientes del relleno y mézclelos bien.
3 Coloque una cucharadita colmada de relleno al centro de cada masa para rellenar.
4 Use un pincel para barnizar los bordes de la masa con agua o clara de huevo.
5 Apriete para formar una pirámide con el relleno en su interior. Guarde la mezcla para más tarde.
6 Cocine los wantanes en grupos en agua hirviendo. Revuelva ocasionalmente para impedir que se peguen al fondo de la olla. Escurra los wantanes y guárdelos para más tarde.
7 Combine los ingredientes de la salsa para untar y sirva los wantanes con la misma.

Intente cocinar los wantanes en caldo de pollo, sírvalos en este caldo y adorne con cebollines.



Wantan mee

Fresh pasta
~ 300 g (10.5 oz) thin round noodles
½ bunch choy sum, washed, chopped
300 g (10.5 oz) char siu pork, thinly sliced
pickled green chilies

Mushroom sauce
5 Chinese dried black mushrooms, stems removed, soaked in warm salted water.
vegetable oil
2 cloves garlic, chopped
300 ml (1¼ c) water
1 tsp chicken stock powder
2 tbsp oyster sauce
2 tsp soy sauce
salt and pepper, to taste
½ tbsp cornstarch dissolved in 2 tbsp water

Wontons
Use the previous recipe of wontons

Preparation
1 Bring a large pan of salted water to a boil and blanch the choy sum by cooking for 5 seconds, then remove from the water, refresh with cold water and drain again. Set aside both the choy sum and the cooking water.
2 Prepare the sauce. Squeeze any excess liquid from the mushrooms and chop. Reserve the liquid. Fry the mushrooms and garlic with ½ tbsp vegetable oil in a saucepan for a minute. Add the remaining sauce ingredients except for the corn starch paste. Bring to a simmer, then cover and simmer for 10 minutes. Add the corn starch paste, stir until it thickens. Turn off the heat, cover.
3 Cook the noodles, drain and place shortly under running water to stop the cooking process but stay warm, drain.
4 Toss the noodles and sauce together. Serve garnished with choy sum, wontons, sliced char siu pork and pickled green chilies.



Wantan mee

Des pâtes fraîches
~ 300 g (10.5 oz) de nouilles rondes minces
½ bouquet de choy sum, lavé, haché
300 g (10.5 oz) de porc char siu, en fines tranches
chilis verts marinés

Sauce aux champignons
5 champignons chinois noirs séchés, tiges enlevées, trempés dans l'eau chaude salée.
huile végétale
2 gousses d'ail, hachées
300 ml (1 ¼ tasse) d'eau
1 c. à thé de bouillon de poulet en poudre
2 c. à soupe de sauce aux huitres
2 c. à thé de sauce soya
sel et poivre, au goût
½ c. à soupe de fécule de maïs dissoute dans 2 c. à soupe d'eau

Wontons (raviolis chinois)
Utiliser la précédente recette de raviolis chinois

Préparation
1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et blanchir les choy sum en les faisant cuire pendant 5 secondes, puis en les retirant de l'eau, en les rafraîchissant à l'eau froide et en les égouttant à nouveau. Réserver les choy sum et l'eau de cuisson.
2 Préparer la sauce. Essuyer tout excès de liquide des champignons et les hacher. Réserver le liquide. Faire sauter les champignons et l'ail avec ½ c. à soupe d'huile végétale dans une casserole pendant une minute. Ajouter le reste des ingrédients de la sauce, excepté la pâte de fécule de maïs. Porter au frémissement, puis couvrir et mijoter pendant 10 minutes. Ajouter la pâte de fécule de maïs et remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe. Éteindre le feu et couvrir.
3 Faire cuire les nouilles, les égoutter et les passer brièvement sous l'eau courante froide pour arrêter la cuisson tout en gardant les nouilles chaudes, puis égoutter.
4 Mélanger les nouilles et la sauce. Servir garnies de choy sum, de raviolis chinois, de tranches de porc char siu et de piments verts chilis marinés.



Wantán mee

Pasta fresca
~ 300 g (10.5 oz) de fideos redondos delgados
½ col china lavada y picada
300 g (10.5 oz) de cerdo char siu cortado en lonjas delgadas
ajíes verdes encurtidos

Salsa de champiñones
5 champiñones negros chinos secos, sin tallos, sumergidos en agua tibia con sal.
aceite vegetal
2 dientes de ajo picados
300 ml (1¼ de taza) de agua
1 cdta. de caldo de pollo en polvo
2 cdas. de salsa de ostras
2 cdas. de salsa de soya
sal y pimienta a gusto
½ cda. de fécula de maíz disuelta en 2 cdas. de agua

Wantán
Utilice la receta anterior para preparar wantanes

Method
1 Hierva una olla grande de agua con sal y escalde la col china durante 5 segundos y retírela, enfríela bajo el chorro del agua y escurra. Guarde la col china y el agua de cocción.
2 Prepare la salsa. Elimine todo exceso de líquido de los champiñones y píquelos. Guarde el líquido. Fría los champiñones y el ajo con ½cda. de aceite vegetal en una sartén durante un minuto. Agregue el resto de los ingredientes de la salsa, excepto la pasta de fécula de maíz. Cocine a fuego lento con olla tapada durante 10 minutos. Agregue la pasta de fécula de maíz y revuelva hasta que espese. Apague el fuego y cubra.
3 Cocine los fideos, escurra y colóquelos brevemente debajo del chorro del agua para detener el proceso de cocción, pero manténgalos calientes; escurra.
4 Mezcle los fideos y la salsa. Sirva y adorne con col china, wantanes, lonjas de cerdo char siu y ajíes verdes encurtidos.



EN

Seafood Singapore noodles

Fresh pasta

~300 g (10.5 oz) thin round egg noodles

Ingredients

2 tsp peanut oil
250 g (9 oz) firm white fish fillets, cubed
250 g (9 oz) medium prawns, peeled, deveined, tails intact
1 small red onion, thinly sliced
3 cm (1¼ in) piece fresh ginger, peeled, minced
2 garlic cloves, minced
100 g (3½ oz) carrot, peeled, cut into matchsticks
1 celery stalk, trimmed, thinly sliced
50 g (1½ oz) shredded cabbage
1 tbsp mild curry powder (Tip)
1 ½ tbsp (salt-reduced) soy sauce
4 green onions, thinly sliced

Preparation

1 Bring a large pan of water to a boil and cook the noodles for 5-6 minutes. Quickly drain, cool with cold water and drain again.
2 Meanwhile, heat half the oil in a wok or skillet over high heat. Fry fish and prawns for 2 to 3 minutes. Transfer to a plate and cover.
3 Heat the remaining oil in a pan. Add the onion, ginger and garlic and stir-fry until soft. Add the carrot, celery and cabbage and stir until tender. Stir in the curry powder.
4 Combine the cooked noodles, soy sauce and half of the green onion in the wok and heat through. Add the fish and shrimp and heat through.
5 Serve with the remaining green onion.

Instead of adding curry powder to this dish, make curried noodles by adding the curry powder to the flour used to make the noodles.



FR

Nouilles Singapour aux fruits de mer

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) nouilles aux œufs rondes et minces

Ingrédients

2 c. à thé d'huile d'arachides
250 g (9 oz) de filets de poisson blanc à chair ferme, en cubes
250 g (9 oz) de crevettes moyennes, décortiquées, déveinées, queue intacte
1 petit oignon rouge, tranché finement
morceau de 3 cm (1 ¼ po) de gingembre frais, pelé et émincé
2 gousses d'ail, émincées
100 g (3 ½ oz) de carotte, pelée, coupée en julienne
1 branche de céleri, paré, tranché finement
50 g (1 ½ oz) de chou râpé
1 c. à soupe de poudre de cari doux (voir Conseil)
1 ½ c. à soupe de sauce soya (à teneur réduite en sel)
4 oignons verts, tranchés finement

Préparation

1 Porter une grande casserole d'eau à ébullition et cuire les nouilles pendant 5 à 6 minutes. Égoutter rapidement, refroidir à l'eau froide et égoutter à nouveau.
2 Entretemps, faire chauffer la moitié de l'huile au wok ou à la poêle à feu élevé. Faire frire le poisson et les crevettes pendant 2 à 3 minutes. Transférer dans une assiette et couvrir.
3 Faire chauffer le reste de l'huile à la poêle. Ajouter l'oignon, le gingembre et l'ail et faire sauter jusqu'à ce qu'ils soient attendris. Ajouter la carotte, le céleri et le chou et faire sauter jusqu'à ce que les légumes soient attendris. Incorporer la poudre de cari.
4 Combiner les nouilles cuites, la sauce soya et la moitié des oignons verts dans le wok et bien les réchauffer. Ajouter le poisson et les crevettes et bien réchauffer.
5 Servir avec le reste des oignons verts.

Au lieu d'ajouter du cari en poudre à cette recette, faites des nouilles au cari en ajoutant la poudre de cari à la farine utilisée pour faire les nouilles.

ES

Fideos de Singapur con mariscos

Pasta fresca

~ 300 g (10.5 oz) de fideos de huevo redondos y delgados

Ingredientes

2 cdtas. de aceite de maní
250 g (9 oz) de filetes firmes de pescado blanco en cubos
250 g (9 oz) de langostinos medianos, pelados, desvenados y con las colas intactas
1 cebolla roja pequeña en rebanadas delgadas
3 cm (1¼ pulg.) de jengibre fresco pelado y picado
2 dientes de ajo picados
100 g (3½ oz) de zanahorias peladas y cortadas en bastones
1 tallo de apio cortado en rebanadas delgadas
50 g (1½ oz) de col rallada
1 cda. de curry suave en polvo (sugerencia)
1½ cda. de salsa de soya reducida en sal
4 cebollas verdes cortadas en rebanadas delgadas

Preparación

1 Hierva una olla grande de agua y cocine los fideos durante 5 a 6 minutos. Escurra rápidamente, enfríe bajo el chorro de agua y vuelva a escurrir.
2 Mientras tanto, caliente la mitad del aceite en un wok o una sartén a fuego alto. Fría el pescado y los langostinos durante 2 a 3 minutos. Colóquelos en un plato y cúbralos.
3 Caliente el resto del aceite en una olla. Agregue la cebolla, el jengibre y el ajo, y fríalos mientras los revuelve hasta que estén suaves. Añada la zanahoria, el apio y la col y revuelva hasta que estén suaves. Agregue el curry en polvo y revuelva.
4 Combine los fideos cocidos, la salsa de soya y la mitad de la cebolla verde en el wok y caliéntelos. Agregue el pescado y los langostinos; caliéntelos.
5 Sirva con el resto de la cebolla verde.

En vez de agregar curry en polvo a este plato, prepare fideos al curry al agregar el curry en polvo a la harina utilizada para preparar los fideos.





Ricotta spinach ravioli with sage butter

Fresh pasta
~ 300 g (10.5 oz) pasta squares

Filling
300 g (10½ oz) fresh spinach
250 g (1 c) ricotta cheese
50 g (2 oz) Parmesan cheese, grated
30 g (2 tbsp) pine nuts, roasted
nutmeg, to taste
extra: egg white
a brush

Sage butter
50 g (2 oz) butter
10 sage leaves, chopped
50 ml (3 tbsp + 1 tsp) cream
50 g (2 oz) Parmesan cheese
ground black pepper, to taste

Preparation
1. Bring a large pan of salted water to a boil and blanch the spinach by cooking for 5 seconds, draining, refreshing with cold water and draining again.
2. Finely chop the spinach and combine with the filling ingredients.
3. Lay half of the pasta sheets on a flat surface and place one heaped teaspoon of the filling onto each sheet of pasta. Brush the edges of the pasta with egg white and place another pasta sheet on top, using a fork to seal the edges to form an envelope.
4. Prepare the sage butter. Melt the butter in a saucepan on a low heat. Add the sage, sea salt and cream and simmer for a few seconds. Stir in the cheese until melted. Season.
5. Cook the ravioli ready in 6-8 minutes. Serve directly topped with the sage butter.



Raviolis ricotta et épinards au beurre de sauge

Des pâtes fraîches
~ 300 g (10.5 oz) de carrés de pâte à ravioli

Farce
300 g (10 ½ oz) d'épinards frais
250 g (1 tasse) de fromage ricotta
50 g (2 oz) de fromage parmesan, râpé
30 g (2 c. à soupe) de noix de pin, grillées
muscade, au goût
supplément : blanc d'œuf
un pinceau

Beurre de sauge
50 g (2 oz) de beurre
10 feuilles de sauge, hachées
50 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé) de crème
50 g (2 oz) de fromage parmesan
poivre noir moulu, au goût

Préparation
1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et blanchir les épinards en les cuisant pendant 5 secondes, en les égouttant, en les rinçant à l'eau froide et en les égouttant à nouveau.
2. Hacher finement les épinards et les combiner aux ingrédients de la farce.
3. Étendre la moitié des carrés de pâte sur une surface plane et placer une cuillère à thé comble de farce sur chaque carré. Badigeonner les bords des pâtes avec le blanc d'œuf et placer dessus un autre carré de pâte, en scellant les bords à la fourchette pour former une enveloppe.
4. Préparer le beurre de sauge. Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Ajouter la sauge, le sel de mer et la crème et mijoter quelques secondes. Incorporer le fromage jusqu'à ce qu'il soit fondu. Assaisonner.
5. Cuire les ravioli pendant 6 à 8 minutes. Servir directement garnis du beurre de sauge.



Raviolis de ricotta y espinaca con mantequilla de salvia

Pasta fresca
~ 300 g (10.5 oz) de cuadrados de pasta

Relleno
300 g (10½ oz) de espinaca fresca
250 g (1 taza) de queso ricotta
50 g (2 oz) de queso parmesano rallado
30 g (2 cdas.) de piñones tostados
nuez moscada a gusto
adicional: clara de huevo
pincel

Mantequilla de salvia
50 g (2 oz) de mantequilla
10 hojas de salvia picadas
50 ml (3 cdas. y 1 cdta.) de crema
50 g (2 oz) de queso parmesano
pimienta negra en polvo a gusto

Preparación
1. Hierva una olla grande de agua con sal y escalde la espinaca durante 5 segundos y retírela, enfríela bajo el chorro del agua y escurra.
2. Pique finamente la espinaca y combínela con los ingredientes del relleno.
3. Coloque la mitad de las hojas de pasta sobre una superficie plana y coloque una cucharadita colmada de relleno en cada hoja. Barnice los bordes de la pasta con clara de huevo mediante un pincel y coloque otra hoja de pasta encima. Utilice un tenedor para sellar los bordes y formar un sobre.
4. Prepare la mantequilla de salvia. Derrita la mantequilla en una sartén a fuego bajo. Agregue la salvia, la sal y la crema, y cocine a fuego lento durante unos segundos. Agregue el queso mientras revuelve hasta que se derrita. Aliñe.
5. Cocine los raviolis durante 6 a 8 minutos. Sirva directamente y cubra con la mantequilla de salvia.



Pasta nero pescatore

Fresh pasta:
~ 300 g (10.5 oz) pasta nero

Sauce
2 garlic cloves, finely chopped
1 small red onion, finely chopped
1 tsp red pepper paste or powder
30 g (1 tbsp + 2 tsp) concentrated tomato puree
fresh rosemary leaves, chopped
100 g (3½ oz) squid
100 g (3½ oz) shrimp
300 g (10½ oz) mussels
100 ml (3 oz) white wine
100 ml (3 oz) sieved tomatoes
olive oil
a good pinch of sea salt

Garnish
fresh parsley, chopped
lemon wedges

Preparation
1. Bring a large pot of salted water to a boil, cook pasta ready in 6-8 minutes. Quickly drain, cool with cold water and drain again.
2. Fry the garlic, onion, red pepper, tomato paste and rosemary in a large skillet until soft. Add seafood, fry for 1 minute.
3. Add wine, cover and cook for 5 minutes until the mussels open. Add the tomato sauce and simmer. Add the cooked pasta and warm through.
4. Serve sprinkled with parsley and with lemon wedges on the side.



Pâtes nero pescatore

Des pâtes fraîches:
~ 300 g (10.5 oz) de pâtes noires

Sauce
2 gousses d'ail, hachées finement
1 petit oignon rouge, haché finement
1 c. à thé de pâte ou de poudre de piment rouge
30 g (1 c. à soupe + 2 c. à thé) de pâte de tomates
brins de romarin frais, hachés
100 g (3 ½ oz) de calmar
100 g (3 ½ oz) de crevettes
300 g (10 ½ oz) de moules
100 ml (3 oz) de vin blanc
100 ml (3 oz) de purée de tomates
huile d'olive
une bonne pincée de sel de mer

Garniture
persil frais, haché
quartiers de citron

Préparation
1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et cuire les pâtes pendant 6 à 8 minutes. Égoutter rapidement, refroidir à l'eau froide et égoutter à nouveau.
2. Faire revenir l'ail, l'oignon, le poivron rouge, la pâte de tomates et le romarin dans une grande poêle jusqu'à ce que le tout s'amollisse. Ajouter les fruits de mer, faire revenir pendant 1 minute.
3. Ajouter le vin, couvrir et cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. Ajouter la sauce tomate et laisser mijoter. Ajouter les pâtes cuites et bien les réchauffer.
4. Servir en saupoudrant de persil avec les quartiers de citron en accompagnement.



Pasta nero pescatore

Pasta fresca:
~ 300 g (10.5 oz) de pasta nero

Salsa
2 dientes de ajo picados finamente
1 cebolla roja pequeña, picada finamente
1 cdta. de pasta de pimiento rojo o en polvo
30 g (1 cda. y 2 cdtas.) de puré de tomate concentrado
hojas frescas de romero picadas
100 g (3½ oz) de calamar
100 g (3½ oz) de camarones
300 g (10½ oz) de mejillones
100 ml (3 oz) de vino blanco
100 ml (3 oz) de tomates cernidos
aceite de oliva
una pizca de sal

Adorno
perejil fresco picado
gajos de limón

Preparación
1. Hierva una olla grande de agua con sal y cocine la pasta durante 6 a 8 minutos. Escurra rápidamente, enfríe bajo el chorro de agua y vuelva a escurrir.
2. Fría el ajo, la cebolla, el pimiento rojo, la pasta de tomate y el romero en una sartén grande hasta que estén suaves. Agregue los mariscos y fríalos durante 1 minuto.
3. Agregue el vino y cocine durante 5 minutos hasta que los mejillones se abran. Agregue la salsa de tomate y cocine a fuego lento. Añada la pasta cocida y caliente.
4. Sirva, espolvoree con perejil y decore con los gajos de limón a los costados.



Tagliatelle with rustic sausage

Fresh pasta

~ 300 g (10.5 oz) fennel & pepper tagliatelli

Rustic sausage sauce

200 g (7 oz) pork sausage (or pancetta), chopped
1 chili pepper, chopped
50 ml (3 tbsp + 1 tsp) red wine
2 tomatoes, chopped
1 tbsp fresh thyme leafs

Topping

50 g (2 oz) pecorino, in large flakes

Preparation

1 Bring a large pot of salted water to a boil.
2 Fry the sausage in a skillet, add chili and thyme. When brown, deglaze with wine and add the tomatoes.
3 Simmer to reduce the sauce little. Meanwhile cook the pasta ready in 6-8 minutes.
4 Add the pasta to the sauce, toss together and serve. Top with the pecorino.

If using unflavored pasta, cook fennel seeds with the sausage and add ground white pepper to taste.



Tagliatelle avec saucisse rustique

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de tagliatelle au fenouil et au poivre

Sauce à la saucisse rustique

200 g (7 oz) de saucisse de porc (ou pancetta), hachée
1 piment chili, haché
50 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé) de vin rouge
2 tomates, hachées
1 c. à soupe de feuilles de thym frais

Garniture

50 g (2 oz) de fromage pecorino, en gros copeaux

Préparation

1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2 Faire revenir la saucisse à la poêle, et ajouter le chili et le thym. Quand la viande a bruni, déglacer au vin et ajouter les tomates.
3 Mijoter pour faire un peu réduire la sauce. Entretemps cuire les pâtes pendant 6 à 8 minutes.
4 Ajouter les pâtes à la sauce, mélanger et servir. Garnir de pecorino.

Si vous utilisez des pâtes non aromatisées, ajoutez les graines de fenouil en faisant cuire les saucisses et ajouter du poivre blanc moulu au goût.



Tagliatelle con salchicha rústica

Pasta fresca

~ 300 g (10.5 oz) de hinojos y pimienta tagliatelli

Salsa para la salchicha rústica

200 g (7 oz) de salchicha de cerdo (o panceta) picada
1 pimiento picante picado
50 ml (3 cdas. y 1 cdta.) de vino tinto
2 tomates picado
1 cda. de hojas frescas de tomillo

Aderezo

50 g (2 oz) de hojuelas grandes de pecorino

Preparación

1 Hierva una olla grande de agua con sal.
2 Fría la salchicha en una sartén, agregue el ají y el tomillo. Una vez que se dore, desglase con vino y agregue los tomates.
3 Cocine a fuego lento para reducir un poco la salsa. Mientras tanto, cocine la pasta durante 6 a 8 minutos.
4 Agregue la pasta a la salsa, mezcle y sirva. Cubra con el pecorino.

Si utiliza pasta sin sabor, agregue semillas de hinojo a la salchicha y pimienta blanca molida a gusto.



Girelle pasta with pumpkin

Fresh pasta
~ 300 g (10.5 oz) lasagna
Pumpkin mixture
1 kg (2 lb) pumpkin, roughly chopped
1 tbsp coriander seeds, crushed
1 tbsp fennel seeds, crushed
1 tbsp rosemary leaves, chopped
ground black pepper, to taste
sea salt to taste, olive oil
Ricotta mixture
250 g (1 c) ricotta cheese
100 g (4 oz) pecorino cheese (or Parmesan)
2 tbsp fresh tarragon leaves
optional: 100 g (4 oz) blanched spinach, chopped
Topping
lemon zest
fresh sage, fried
extra virgin olive oil
Extra:
You will also need a clean towel, some cooking rope and a brush.

Preparation
1 Roast the pumpkin for 30 minutes on 180 °C (350°F) with olive oil, spices and rosemary. Season, mash, and set aside.
2 Combine the ricotta filling ingredients.
3 Join 3 sheets of pasta using the egg white and lay flat. Spread with the pumpkin filling, leaving 3-4 cm (1½ in) free on each edge, except for one. Add a layer of ricotta.
4 Brush the edges with egg white and roll the pasta. Seal the roll with the egg coated part.
5 Transfer to a towel and bind together tightly with cooking rope.
6 Bring a large pan of salted water to a boil. Add the pasta and cook for 30 minutes until it is hard to the touch.
7 Cut into 1-2 cm (¾ in) slices and serve with the topping.



Pâtes girelle à la citrouille

Des pâtes fraîches
~ 300 g (10.5 oz) de feuilles de lasagne
Préparation à la citrouille
1 kg (2 lb) de citrouille, hachée grossièrement
1 c. à soupe de graines de coriandre, broyées
1 c. à soupe de graines de fenouil, broyées
1 c. à soupe de brins de romarin, hachés
poivre noir moulu, au goût
sel de mer au goût, huile d'olive
Préparation à la ricotta
250 g (1 tasse) de fromage ricotta
100 g (4 oz) de fromage pecorino (ou parmesan)
2 c. à soupe de feuilles d'estragon frais
facultatif : 100 g (4 oz) d'épinards blanchis, hachés
Garniture
zeste de citron
sauge fraîche, sautée
huile d'olive extra vierge
Supplément :
Vous aurez aussi besoin d'une serviette propre, de ficelle pour la cuisson et d'un pinceau.

Préparation
1 Griller la citrouille pendant 30 minutes à 180°C (350°F) avec l'huile d'olive, les épices et le romarin. Assaisonner, mettre en purée, et réserver.
2 Combiner les ingrédients de la farce à la ricotta.
3 Joindre 3 feuilles de pâtes avec le blanc d'œuf et mettre à plat. Étaler la farce à la citrouille, en laissant 3 à 4 cm (1 ½ po) libres sur chaque bordure, sauf une. Ajouter une couche de ricotta.
4 Badigeonner les bords avec du blanc d'œuf et rouler les pâtes. Sceller le rouleau avec la partie recouverte de blanc d'œuf.
5 Transférer le rouleau sur une serviette et le ficeler serré avec la ficelle pour la cuisson.
6 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Ajouter les pâtes et cuire pendant 30 minutes jusqu'à consistance ferme.
7 Couper en tranches de 1 à 2 cm (¾ po) et servir avec la garniture.



Pasta de pez doncella con calabaza

Pasta fresca
~ 300 g (10.5 oz) de lasaña
Mezcla de calabaza
1 kg (2 lb) de calabaza picada en trozos grandes
1 cda. de semillas de cilantro molidas
1 cda. de semillas de hinojo molidas
1 cda. de hojas de romero picadas
pimienta negra en polvo a gusto
sal a gusto, aceite de oliva
Mezcla de ricotta
250 g (1 taza) de queso ricotta
100 g (4 oz) de queso pecorino (o parmesano)
2 cdas. de hojas frescas de estragón
opcional: 100 g (4 oz) de espinaca escaldada y picada
Aderezo
ralladura de limón
salvia fresca frita
aceite de oliva extravirgen
Adicional:
Y también necesitará una toalla limpia, cordel de cocina y un pincel.

Preparación
1 Ase la calabaza durante 30 minutos a 180 ºC (350 ºF) con aceite de oliva, especias y romero. Aliñe, muela y guarde para más tarde.
2 Combine los ingredientes del relleno de ricotta.
3 Una 3 hojas de pasta mediante la clara de huevo y colóquelas sobre una superficie plana. Esparza el relleno de calabaza dejando 3 a 4 cm (1½ pulg.) de espacio libre en cada borde, excepto en uno. Agregue una capa de ricotta.
4 Barnice los bordes con clara de huevo mediante un pincel y enrolle la pasta. Selle el rollo con la parte cubierta con huevo.
5 Colóquelo en una toalla y amarre firmemente con cordel de cocina.
6 Hierva una olla grande de agua con sal. Agregue la pasta y cocine durante 30 minutos hasta que se sienta firme.
7 Corte en rebanadas de 1 a 2 cm (¾ pulg.), cubra y sirva.


PHILIPS



Para más información visite
nuestra página web
www.philips.com.ar/support

0800-888-7532 (Número gratuito)

(011) 4544-2047

Document order number: 4241 210 19581